電気オーブンH6890BP
取扱説明書

事故や製品の破損を防ぐために、本製品の設置時や、初めて使用される前に、この取扱説明書を**必ず**お読みください

ja - JP

M.-Nr. 10 188 370

目次

目次

目次

目次

目次

安全上のご注意

表　示	表示の意味
⚠ 警　告	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。
⚠ 注　意	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が中程度の傷害を負う可能性、もしくは物的損害の発生が想定される内容を示します。

■ 重傷とは、失明、けが、やけど（高温、低温）、感電、骨折、中毒などで後遺症が残るもの、および治療に入院・長期の通院を要するものをいいます。

■ 中程度の傷害とは、治療に入院・長期の通院を要しないけが、やけど、感電などを指し、物的損害とは、財産の破損及び機器の損傷にかかわる拡大損害を指します。

図記号の例	
⃠	**禁　止**（してはいけないこと） 具体的な禁止内容は、図記号の中や文章で指示します
❗	**強　制**（必ずすること） 具体的な強制内容は、図記号の中や文章で指示します。
△	**注　意**（警告を含む） 具体的な注意内容は、図記号の中や文章で指示します。

ここに示した注意事項は、製品を安全にお使いいただき、お客様や他の方々への危害や損害を未然に防止するため、注意事項をマークで表示しています。内容をよく理解してから本文をお読みください。

	禁止行為		**潜在的な危険・警告・注意**
	分解禁止		**感電注意**
	水場、湿気の多い場所での使用禁止		**機器に損害を与える可能性のある場合**
	接触禁止		**発火注意**
	強制 指示		**高温注意**
	電源接続に関する注意		**破裂注意**
	必ずアース線を接続		

本製品は、法令の安全基準に適合しています。ただし、不適切な使用は、人体への危害および物的損害を招く恐れがあります。

本製品を設置し、初めてご使用になる前に、この取扱説明書をよくお読みください。お客様の安全を守り本製品の損傷も防ぐことができます。本取扱説明書には、設置、安全、使用、お手入れに関する重要な情報が記載されています。

安全上のご注意を遵守しないことによる損害については、当社は責任を負いません。

本書は大切に保管し、内容をよくご理解のうえご使用ください。本製品を譲渡する場合は必ず本取扱説明書を添付してください。

安全上のご注意

警　告

本製品は、該当する安全要件に適合しています。ただし、正しくお使いにならなければ、人的傷害または物的損害の危険を招く場合があります。

事故や製品の破損を防ぐために、本製品を初めて使用される前に、本書を必ずお読みください。本書には、製品を正しく安全にお使いいただくための注意事項と、本製品の設置、操作、お手入れに関する重要な情報が記載されています。

本書は大切に保管し、本製品を譲渡する場合は必ず本書を添付してください。

正しい用途

本製品は、ご家庭での使用、またはそれに類似する職場や居住環境での使用を想定しています。

本製品は屋外での使用を想定していません。

本製品は家庭での食品調理、特にベーキング、ロースト、グリル、解凍や食材などの乾燥を目的としています。本製品をその他の目的で使用する場合は、メーカーによる保証対象外となり、危険性があります。

警　告

身体的、知覚的、精神的に介護を要する方または、経験や知識が十分でなく、1 人で安全に使用することが困難な方が本製品を使用する場合には、監督または指導のもとで行ってください。
1 人でオーブンを使う場合は、オーブンの操作方法を明確に説明し、誤った使用による危険を理解したうえで安全に使用できることを確認してください。

お子様の安全

８才未満のお子様は、常に周囲に監督者がいる場合を除き、本製品に近づかないようにしてください。

８才以上のお子様が1人でオーブンを使う場合は、オーブンの操作方法を明確に説明し、誤った使用による危険を理解させたうえで安全に使用できることを確認してください。

お子様に1人で本製品の掃除やお手入れをさせないでください。

オーブンの近くではお子様からは目を離さず、オーブンで遊ばせないようにしてください。

窒息する恐れがあります。プラスチックの包装などの梱包材は、乳幼児に近づけないでください。遊んでいる途中に、梱包材がからまったり、頭にかぶさり、窒息する恐れがあります。

警　告

やけどの恐れがあります。
お子様の肌は、大人の肌よりも高温にとても弱いです。使用中は、ドアガラス、操作パネル、および通気口など、オーブンの外側にある部品も非常に高温になります。お子様が、使用中の本製品に触れないように十分注意してください。

けがの恐れがあります。
オーブンドアが支えられる最大重量は 15 kg です。お子様が開いたオーブンドアでけがをする恐れがあります。お子様が、ドアの上に腰掛けたり、寄りかかったり、ぶら下がったりしないように十分注意してください。

やけどの恐れがあります。
お子様の肌は、大人の肌よりも高温にとても弱いです。熱洗浄（パイロリティック）中、オーブンは通常の使用時よりもさらに高温になります。お子様が、熱洗浄（パイロリティック）中のオーブンに触れないように十分注意してください。

警　告

技術的安全性

改造はしないでください。無資格者による設置、メンテナンス、および修理はたいへん危険です。設置、メンテナンス、および修理はミーレ認定の技術者のみが行うことができます。

損傷したオーブンは絶対に使用しないでください。危険です。本製品の使用前に、損傷がないかをチェックしてください。

本製品の電気系統についての安全が保証されるためには、正しく接地（アース）されていなければなりません。 これは製品を安全にお使いいただくための基本条件です。 不明な場合は、 資格のある電気工事事業者によって、 この条件が満たされているかどうかをテストしてください。

本製品の損傷を防ぐため、本製品の電源プラグをコンセントに差し込む前に、ご使用の電圧と定格消費電力が型式表示シールに記載された仕様に適合しているか確認して、しっかり差し込んでください。不明点がある場合は、有資格者にご相談ください。

延長コードやマルチソケットを使用したたこ足配線で電源に接続しないでください。本製品に必要な安全性が保障されず、火災の恐れがあります。

安全上のご注意

警　告

安全性を確保するため、取り付けが完了するまで本製品を使用しないでください。

静止していない場所（例：船舶）で本製品を使用しないでください。

配線、電気部品、または機械的部品の改造や修理はきわめて危険であり、故障を招く恐れがあります。

本製品のキャビネットを開けないでください。

本製品の保証期間中、製造元の認定を受けたサービス技術者が修理を行う必要があります。それ以外の人物が修理を行った場合、保証が無効になります。

ミーレ製の純正交換部品が使用されている場合のみ、製造元により本製品の安全が保証されます。問題のある部品を交換する場合は、ミーレ製の純正部品のみを使用してください。

電源コードが損傷した場合、あるいはオーブンに電源コードが付属していない場合、ミーレ指定の修理技術者が電源コードを交換、接続する必要があります（「電源接続」を参照）。

本製品の設置やメンテナンス、修理に際しては、必ず電源が完全に遮断されていることを確認してください。オーブンの照明が故障している場合などは特にご注意ください（「こんなとき、どうしたらいい？」および「電源接続」を参照）。

警　告

電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しないでください。感電、ショート、発火の原因になります。

正しく機能するために、オーブンには冷気を適切に供給する必要があります。冷気の供給が妨げられないようにしてください。例えば、設置キャビネット内に断熱材を貼ると、冷気の供給が妨げられてしまいます。また、固形燃料のコンロといった他の熱源により、冷気が過度に加熱されないようにしてください。

例えばドアのような家具用パネルの背後にオーブンを設置する場合、オーブンの使用中にドアを閉めないようにしてください。熱および蒸気が閉じた家具用パネルの背後に蓄積され、オーブン、設置キャビネットおよび床を損傷させる恐れがあります。オーブンの温度が完全に下がるまで、ドアを閉めないでください。

燃えやすいもののそばに置いたり、熱に弱いものやカーテンなどの近くで使用しないでください。火災の恐れがあります。

異常、故障時には直ちに使用を中止してください。そのまま使用すると、火災、感電、けがに至る恐れがあります。

注　意

正しい使用方法

**やけどの恐れがあります。
オーブンは使用中、高温になります。
ヒーター、オーブンの内部、加熱された食材、オーブンのアクセサリーに触れるとやけどの恐れがあります。
加熱したオーブンに食品を出し入れしたり、食品を裏返したり、棚を調整したりするときは、耐熱性のある鍋つかみをご使用ください。**

高い輻射熱によって本製品付近にあるものが発火することがあります。
本製品を暖房の目的で使用しないでください。

油は過熱により発火する恐れがあります。油を使って調理する際はオーブンから離れないでください。トレイに油を入れて使わないでください。
発火した場合は、水で消火しないでください。ただちにオーブンの電源スイッチを切り、ドアを閉めたままにして、火に酸素を供給しないようにしてください。

極端に長い調理時間は、料理の乾燥、または発火を招くことがあります。
推奨設定の調理時間を超える加熱はしないでください。

水のかかるところや、火気の近くでは使用しないでください。感電や漏電の原因になります。

注　意

高温度のグリルを使用すると、急速に乾燥し発火する恐れのある食材があります。半調理済みパンの仕上げ加熱や、花やハーブの乾燥のためにグリルを使用しないでください。このような場合は、熱風加熱プラス または上下加熱 を使用してください。

アルコールを調理に使用する場合は、高温によってアルコールが蒸発することにご注意ください。蒸発したアルコールが、高温のヒーターに触れることで引火する恐れがあります。

余熱を利用して、保温のために料理をオーブン庫内に残しておくと、オーブン内の結露や湿気により腐食損傷を引き起こす恐れがあります。操作パネル、天板、設置キャビネットも損傷する恐れがあります。

余熱を利用する場合には、オーブンのスイッチを切らないでください。調理モード選択スイッチは設定されたままにして、温度切換スイッチを一番低い温度に設定してください。ファンは自動的にオンのままで、湿気を逃がします。

料理をオーブン庫内に入れておいたり、保温のために残しておいたりすると、料理が乾燥し、放出された湿気によりオーブンに腐食や損傷を引き起こす恐れがあります。保温のために料理をオーブン庫内に残しておく場合は、フタをしたままにしてください。

安全上のご注意

⚠ 注　意

熱の蓄積により、オーブンの床面のほうろうがひび割れたり砕けたりする恐れがあります。

オーブンの床面にアルミホイルなどを敷かないでください。ベーキングティッシュ、フライパン、鍋、トレイなどを庫内の床面に直接置かないでください。

オーブンの床面で容器などを引きずると、床面のほうろうが損傷する恐れがあります。オーブンに鍋やフライパンを入れて使用する場合は、それらを庫内の床面で引きずらないようにしてください。

高温の表面に液体をかけると蒸気が発生し、やけどの恐れがあります。温度の急激な変化によってほうろうが損傷することもあります。
高温になったほうろうの表面に液体を直接かけないでください。

モイスチャーを使用した調理処理中や、残った水の蒸発処理中に、発生する蒸気で重傷のやけどを負う恐れがあります。
大量の蒸気が放出されている間や、残った水の蒸発処理中には、ドアを開けないでください。

調理する食品全体に均一に熱が行き渡り、十分に加熱されることが重要です。均一に熱を行き渡らせるために、料理をかき混ぜたり、裏返したりしてください。

⚠ 注　意

オーブンでの使用に適していないプラスチック容器は高温で溶け、オーブンが損傷したり、発火する場合があります。
調理にプラスチック容器を使用する場合は、各メーカーからオーブンでの使用に適していると指定されたものを使用してください。各メーカーの使用指示に従ってください。

食品の缶詰や瓶を密閉したままオーブンで加熱しないでください。圧力が高まって破裂する恐れがあります。

開いたオーブンのドアでけがをしたり、つまづいたりする恐れがあります。
不必要にドアを開けたままにしないでください。

ドアが支えられる最大重量は、15 kgです。
開いたオーブンドアに寄りかかったり、上に腰掛けたり、重いものを置かないでください。オーブンドアと本体との間に物が挟まらないように注意してください。オーブンが損傷する恐れがあります。

（衣類の乾燥など）調理以外の目的で使用しないでください。過熱・異常動作して発火・やけどをすることがあります。

⚠ 注　意

掃除とお手入れ

製品を掃除するときは、スチームクリーナーは絶対に使用しないでください。
蒸気が電気部品に達してショートの原因になることがあります。

ガラス表面についた傷はガラスの破損の原因になります。研磨剤、硬いスポンジ、ブラシ、尖った金属のツールを使用して、ドアガラスを掃除しないでください。

棚受けは、掃除のために取り外すことが可能です（「掃除とお手入れ」を参照）。元の場所に正しく取り付けてください。外したままオーブンを使用しないでください。

熱洗浄（パイロリティック）の開始前に、ひどい汚れがある場合は、取り除いてください。ひどい汚れが残っていると、煙が発生し、熱洗浄（パイロリティック）が自動的に停止する場合があります。

お手入れは冷えてから行ってください。高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

⚠ 注　意

付属品

本製品では、ミーレの純正部品および付属品を使用してください。他のメーカー製の部品や付属品を使用した場合は、保証対象外となり、このために生じる被害や損害の製造者責任は負いません。

熱洗浄（パイロリティック）用に設計されていない部品や付属品は、熱洗浄（パイロリティック）中に発生する熱により破損します。
熱洗浄（パイロリティック）の開始前に、それらの部品や付属品をオーブン庫内から取り出してください。この点は、オーブンと別々に購入した熱洗浄（パイロリティック）用に設計されていない部品や付属品にもあてはまります（「掃除とお手入れ」を参照）。

フードプローブ（食品用温度計）は、このオーブンに付属するミーレ製の温度計のみ使用してください。故障の場合は、ミーレ純正の適切なフードプローブ（食品用温度計）と交換してください。非常に高い温度で、フードプローブ（食品用温度計）が損傷する場合があります。プラスチック部品が溶け出すことがあります。
（モデルにより付属されていない場合があります。）

フードプローブ（食品用温度計）をオーブン内に放置しないでください。グリル機能の使用中にフードプローブ（食品用温度計）を使用しないでください（熱風グリルは除きます）。
（モデルにより付属されていない場合があります。）

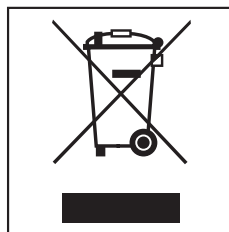
環境保護のために

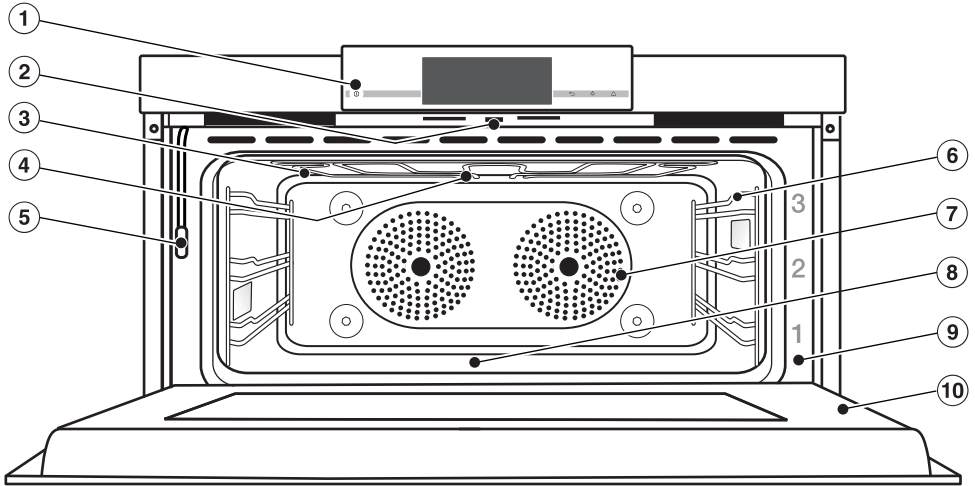
梱包材の廃棄処分

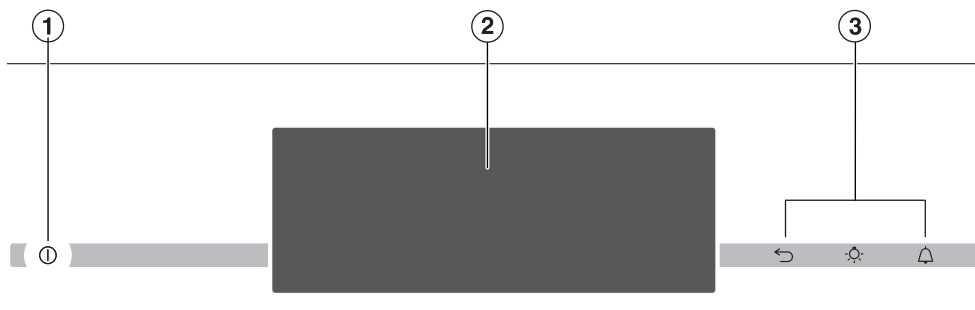
梱包材は輸送時に本製品を保護するために使用されています。梱包材は廃棄する際に環境への影響が少ない材質で作られています。これらはリサイクルしてください。

梱包材をリサイクルすれば、製造過程での原材料の使用が減り、埋め立て処理場へ廃棄する量も減ります。

使用済み製品の廃棄処分

電気および電子機器の中には、多くの場合、貴重な物質が含まれています。また、取り扱いや廃棄方法を誤ると、人体や環境に悪影響を及ぼす恐れのある物質も含まれています。ただし、このような物質は製品が正常に機能するために不可欠なものです。
したがって、不要になった製品は家庭ゴミとしては廃棄しないでください。

不要になった機器を廃棄する際には、お住まいの自治体の指定する廃棄物処理施設に廃棄を依頼してください。

処分するまでの間、ご自宅で保管するときは、お子様に危険が及ばないように正しく管理してください。

① 操作パネル
② 熱洗浄（パイロリティック）用ドアロック
③ スチーム給気口
④ 上部ヒーター／グリルヒーター
⑤ スチーム噴射システムの給水パイプ
⑥ 棚受け × ３段
⑦ ファン吸気口（背面リングヒーター付き）
⑧ オーブンの床面（内部下部ヒーター付き）
⑨ フロントフレーム（型式表示シール付き）
⑩ オーブンドア

操作パネル

① オン／オフ センサー ⏻

② ディスプレイ

③ ⮌ センサー／ ☼ センサー／ 🔔 センサー

オン／オフ センサー ①

オン／オフ センサー ① は、くぼみになっており、押すと反応します。

オーブンのオン／オフを切り替えるために使用します。

タッチセンサー

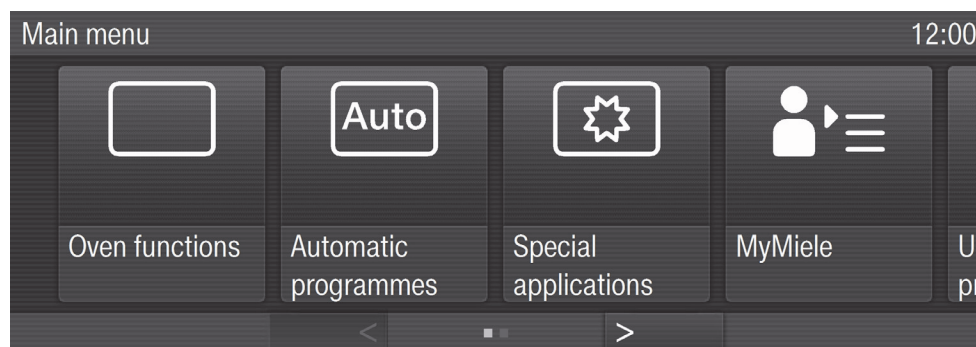
センサーは押すと反応します。センサーを押すたびに操作音が鳴ります。この操作音は鳴らないようにすることができます（「設定」－「音量」－「操作音」を参照）。

センサー	機能	説明
⮌	１つ前に戻る	
☼	オーブンの庫内照明のオン／オフを切り替える。	ディスプレイに選択項目の一覧が表示されているとき、あるいは調理プログラムの実行中に ☼ を押すと、オーブン庫内の照明のオン／オフが切り替わります。 画面に何も表示されていないときは、オーブンをオンにしなければ、☼ センサーは反応しません。 オーブンの庫内照明は、調理プログラムの開始 15 秒後に消えます。常に照明が点灯するように設定を変えることもできます。
🔔	キッチンタイマー／アラームのオン／オフを切り替える。	ディスプレイに選択項目の一覧が表示されているとき、あるいは調理プログラムの実行中に、レンジで卵をゆでるといったキッチンタイマーの時間を設定できます。あるいは特定の時刻にいつでもアラームを設定できます。（「アラーム ＋ キッチンタイマー」を参照） 画面に何も表示されていないときは、オーブンをオンにしなければ、🔔 センサーは反応しません。

ディスプレイ

ディスプレイは指先で押して操作します。センサーと異なり、押しても音は鳴りません。

ペンのような尖ったものや鋭い形のものを使用してタッチディスプレイを操作しないでください。表面を傷つける恐れがあります。
また、タッチディスプレイはペンなどでたたいても反応しません。

ディスプレイは 3 つの部分に分かれています。

左上に表示されるメニューパスは、現在使用されているメニュー、サブメニューを示します。メニュー内の項目は縦線で区切られています。すべてのパスを表示するためのスペースがない場合、その他の項目は ...▌で示されます。

時刻、アラーム ⏰、キッチンタイマー 🔔 アイコンはディスプレイの右上に表示されます。

中段には、現在のメニューおよび項目が表示されます。指をディスプレイ上で左右に移動する（スワイプ）ことにより、左右の項目へ移動（スクロール）できます。

下段に表示されている矢印の形をしたセンサー ＜ および ＞ を使用しても、左右の項目へ移動（スクロール）できます。矢印センサー＜および＞の間にある小さな四角形は、全体のページ数、およびメニュー内での現在位置を示しています。

メインメニュー

- プログラム
- 自動プログラム Auto
- 特別プログラム
- My Miele
- ユーザープログラム
- 設定
- お手入れ

アイコン

文字とともに以下のアイコンがディスプレイに表示されます。

記号	説明
■■■■□□□	ディスプレイの明るさやアラーム音の音量のように、バーを使用して選択する設定もあります。
i	この記号は、オーブンの使用に関する追加の情報や指示があることを示しています。 情報にアクセスするには「OK」を選択します。
	システムロック、あるいはセンサーキーロックがオンです（「設定」－「安全機能」を参照）。オーブンは使用できません。
	アラーム
	キッチンタイマー
...▌	利用可能な項目がまだあることを示しています。それらはディスプレイに十分なスペースがない場合は表示されていません。

操作パネル

調理モードを選択すると、以下のアイコンがディスプレイに表示されます。
表示されるアイコンは設定により異なります。

記号	説明
	熱風加熱プラス
	上下加熱
	モイスチャープラス
	熱風ベーキング
	オートロースト
	下部加熱
	上部加熱
	グリル
	エコノミーグリル
	熱風グリル
	ジェントルベーキング
	熱洗浄（パイロリティック）

基本的な操作

ディスプレイ上の項目を押すと、該当する部分がオレンジ色に点灯します。

メニューの選択・メニューを開く

■ ご希望の場所を指で押します。

スクロール

左右にスクロールできます。

■ 画面をスワイプします。ディスプレイに指を置いて、ご希望の方向に指を滑らせます。あるいは矢印センサー ＜ および ＞を押して左右へスクロールします。

メニューから抜ける

■ ⮌ を押します。あるいは画面上段にあるメニューパス上に表示されている項目を押します。あるいは ...▌を押します。

メニューの現在の位置により、1 段階戻る場合と、メインメニューに戻る場合があります。

ヘルプ機能

ヘルプの項目が調理モードやオプションと共に表示されます。

■ 該当する項目を押します。

文字と画像で情報が表示されます。

数字の入力

数字の入力は、ローラーをスワイプし押したり、あるいは数字キーパッドを使用して行います。

ローラーを使用した数字の入力 :

■ ローラーを上下にスワイプし、ご希望の数字を選択します。

数字キーパッドを使用した数字の入力 :

■ 入力フィールドの右下にある ▦ を押します。

数字キーパッドが表示されます。

■ ご希望の数字を押します。

有効な値が入力されると、「OK」センサーが緑に点灯します。最後に入力した数字は矢印センサー ＜ で削除できます。

■ 「OK」を押します。

文字の入力

キーボードを使用して、ユーザープログラムに付ける短い名前を入力できます。

■ ご希望の文字を押します。

■ 「保存」を押します。

型番

本取扱説明書が説明の対象とするオーブンの型番は、表紙に記載されています。

型式表示シール

型式表示シールは、オーブンドアを開くと現れるフロントフレームに貼られています。

型式表示シールには、オーブンの型番、製造番号、および電気接続データ（電圧、周波数、定格消費電力）が記載されています。

ご質問やトラブルに関して弊社コンタクトセンターにご連絡していただく場合のために、これらの情報はお手元に保存しておいてください。

付属品

オーブンには以下のものが同梱されています。

- 取扱説明書
- モイスチャープラス [icon] および自動プログラム用レシピ
- オーブンをキャビネットに固定するネジ
- カルキ除去剤、クリップ付きのプラスチックチューブ
- ユニバーサルトレイ、コンビラック、フレキシクリップ

別売りの付属品・オプション品

付属品は型式により異なります。
本製品には、棚受け、ユニバーサルトレイ、ラックが同梱されています。型式により、以下の付属品のうち、いくつかが同梱されていることがあります。

ここに記載されている付属品、および掃除とお手入れ用の各製品はすべて、ミーレ製品用に作られています。

これらは Web サイト（www.miele-store.jp）から、あるいはミーレ販売代理店でお買い求めいただくことができます（ご連絡先の情報は本書の最後を参照）。

ご注文の際には、ご使用の機器の型番と、アクセサリーの型番をお知らせください。

棚受け

トレイ、コンビラック、ミーレオーブンディッシュ用の棚受けが、庫内の両側（$^{3}_{1}$）に取り付けられています。

フロントフレームに棚位置の数字が刻印されています。

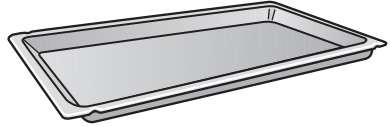
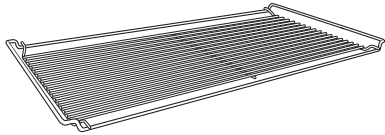
それぞれの段は上下２本のレールでできています。

– 例えばコンビラックなどの付属品は、その２本のレールの間に挿し込みます。

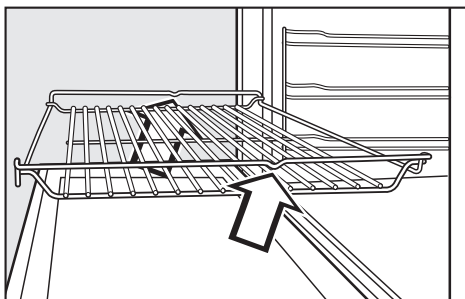
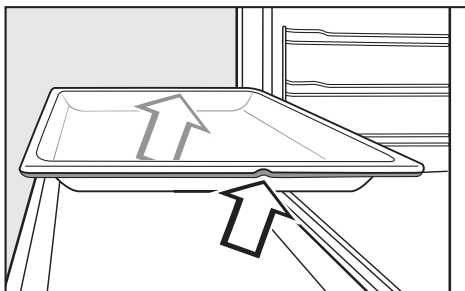
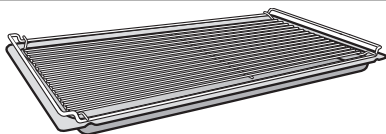
– FlexiClip（フレキシクリップ）は下側のレールに取り付けます (型式によります)。

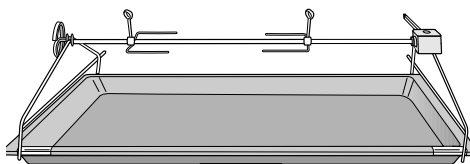
必要な場合、棚受けは、お手入れのために取り外すことができます（「掃除とお手入れ」を参照)。

ストッパー付きのユニバーサルトレイおよびコンビラック

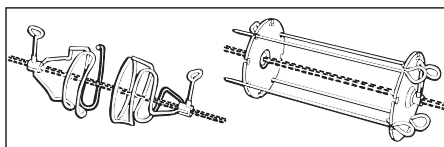
ユニバーサルトレイ HUBB92:

コンビラック HBBR92:

これら付属品は、棚受けの２本のレールの間に挿し込みます。

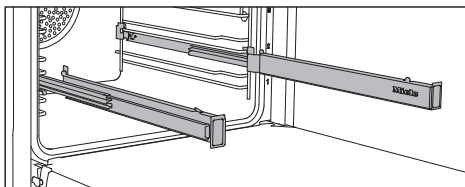
コンビラックは必ず上の図のように置いてください。

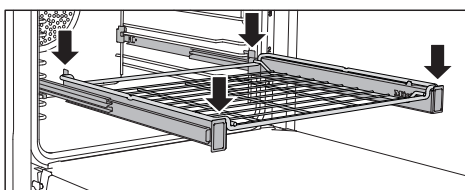
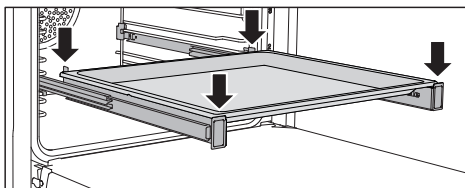
これらの付属品には、一部だけ引き出す必要がある場合に全体がすべり出ないように、安全ストッパーが付いています。

安全ストッパーのある方を奥側にして、付属品をオーブンの奥まで挿し込みます。

ユニバーサルトレイ上にコンビラックを乗せて使用する場合は、トレイを棚受けのレールの間に挿し込むと、その上にコンビラックが自動的にスライドしてきます。

ロッティセリ（回転肉焼器）

ロッティセリ（回転肉焼器）は、詰め物をした肉や鶏肉など、厚みのある食材のグリルに使用します。全体に均等に焦げ目がつくように、食材は回転します。

ロッティセリ（回転肉焼器）が支えられる最大重量は 5 kg です。

ロッティセリ（回転肉焼器）に取り付ける、鶏肉のグリル専用、ケバブのグリル専用の締め具を別売りでミーレよりお買い求めいただけます。

* 一部お取り扱いがない場合がございます。

FlexiClip（フレキシクリップ）HFC92

FlexiClip（フレキシクリップ）は、どの棚位置にも使用できます。

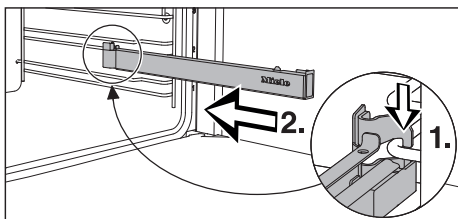
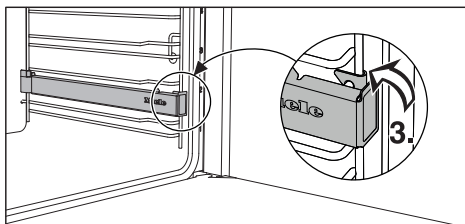
FlexiClip（フレキシクリップ）は、付属品を置く前に、オーブン内へ挿し込みます。付属品は、FlexiClip（フレキシクリップ）の両端のストッパーの間にきちんと収まり、すべり落ちることはありません。

FlexiClip（フレキシクリップ）が支えられる最大重量は 15 kg です。

FlexiClip（フレキシクリップ）の取り付け・取り外し

⚠ やけどの恐れがあります。
オーブンのヒーターがオフになっており、冷えていることを確認してください。

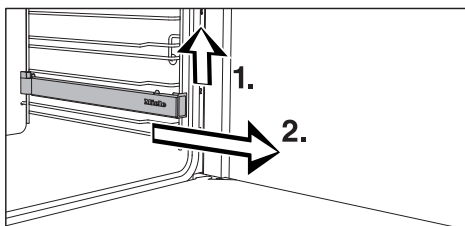
FlexiClip（フレキシクリップ）は、棚段の２本のレールの間に取り付けます。

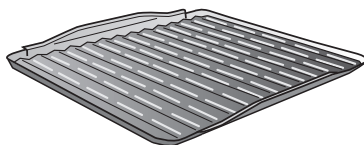
ミーレのロゴの入った FlexiClip（フレキシクリップ）を右側に取り付けます。

FlexiClip（フレキシクリップ）の取り付け中は、伸ばさないでください。

■ FlexiClip（フレキシクリップ）を軸受けの下側のレールの前面に引っかけ (1.)、レールに沿ってオーブン庫内へ挿し込みます (2.)。

■ 最後に FlexiClip（フレキシクリップ）を、図のように 2 本のうち下側のレールに固定します (3.)。

取り付け後に、FlexiClip（フレキシクリップ）が引き出しづらい場合、一度強く引いてください。

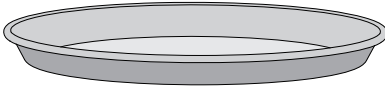
FlexiClip（フレキシクリップ）を取り外すには :

■ FlexiClip（フレキシクリップ）を内側へ押せるところまで押します。

■ 前面の FlexiClip（フレキシクリップ）を持ち上げ (1.)、レールに沿って外へ引き出します (2.)。

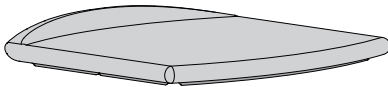
飛散防止天板 HGBB92

飛散防止天板は、ユニバーサルトレイにはめ込みます。

調理中の材料から出る汁は、飛散防止天板の下に溜まります。このため、汁が飛び散ってオーブンが汚れることがありません。集まった汁を使って、グレービーやソースを作ることができます。

表面には、パーフェクトクリーンほうろう加工が施されています。

丸形ベーキングトレイ HBF 27-1

丸形ベーキングトレイは、ピザ、イースト菌を使った生地やメレンゲ生地で作るケーキ、各種タルト、焼き菓子、フラットブレッド、さらに冷凍ケーキや冷凍ピザの調理に適しています。

表面には、パーフェクトクリーンほうろう加工が施されています。

ベーキングストーン HBS 60

ベーキングストーンは、ピザやキッシュ、パン、ロールパン、塩味の効いたスナックなど、底をしっかりと焼きたい料理に最適です。

ベーキングストーンは、保温性に富む耐火れんが製で、釉薬がかけられています。

直接ラックの上に置いて使用します。

ベーキングストーンに食品を置いたり、取り出したりするための木製のスパチュラが付属されています。

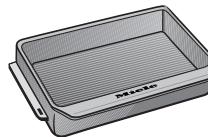
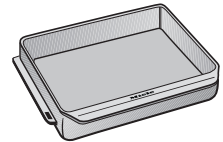
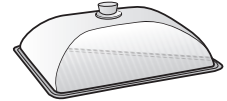
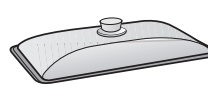
HUB ベーキングディッシュ、HBD ベーキングディッシュ用フタ

ミーレのベーキングディッシュは、ラックの上に直接置くことができます。汚れがこびり付きにくい加工が施されています。

ミーレのベーキングディッシュには、深さが 22 cm のものと 35 cm のものがあります。タテとヨコの長さはどちらも同じです。

各ベーキングディッシュ用のフタもご用意しています。フタは別売りです。

ご注文の際には、ご使用のミーレベーキングディッシュの型番をお知らせください。

深さ：22 cm	**深さ：35 cm**
HUB61-22 HUB62-22*	HUB61-35**

HBD 60-22　　HBD 60-35

* IH クッカーで使用可能です。

** ベーキングディッシュ HUB61-35 と、フタは２つを合わせた合計の高さがオーブン庫内の高さを超える為組み合わせて使用できません。

機能の説明

カルキ除去剤・クリップ付きのプラスチックチューブ

本製品のカルキを除去するために必要です。

オープナー

このオープナーは、オーブン内の両側にある照明のカバーを取り外すために使用します。

ミーレマイクロファイバークロス

軽い汚れや指紋は、マイクロファイバークロスで簡単に落とすことができます。

操作パネル

ベーキング、ロースト、グリルのさまざまなプログラムを操作することに加え､操作パネルには以下の機能があります。

- 時刻表示
- キッチンタイマー
- 調理プログラムのオン／オフを自動的に切り替えるタイマー
- モイスチャープラスを使った調理
- 自動プログラム
- ユーザープログラムの作成
- 設定のカスタマイズ

安全機能

システムロック 🔒

システムロック は、意図せずオーブンを使用しないようにするための機能です（「設定」－「システムロック 🔒」を参照）。

システムロック は、停電時にも作動し続けます。

切り忘れ防止

オーブンが極端に長い時間にわたって使用されている場合に自動的にスイッチを切ります。作動するまでの時間は､選択中のモードや機能によって異なります。

冷却ファン

調理プログラムを開始すると、冷却ファンが自動的に作動します。冷却ファンにより、庫内からの高温の空気が庫外の冷気と混じって冷却された後、オーブンドアと操作パネルの間にある排気口を通って室内に出されます。

オーブンの庫内や設置キャビネット内に蒸気が溜まったり、操作パネルが結露したりしないよう、調理プログラムの終了後も冷却ファンはしばらく運転を続けます。

オーブン内の温度が十分低くなってから、冷却ファンは自動的に停止します。

通気口付きオーブンドア

オーブンドアのガラス板には熱反射コーティングが施されています。

オーブンの作動中は、外側のガラス板が高温にならないようオーブンドアを空気が通過します。

オーブンドアは取り外して分解し､掃除することができます(｢掃除とお手入れ｣を参照)。

熱洗浄(パイロリティック)用ドアロック

安全性を確保するため、熱洗浄(パイロリティック)が開始すると同時にドアがロックされます。熱洗浄(パイロリティック)が終了しても、庫内の温度が 280 °C 未満に下がるまで、ドアロックは作動し続けます。

パーフェクトクリーン加工

パーフェクトクリーン加工された表面は、汚れがこびり付きにくく、定期的な掃除を行うことにより、通常のほうろう加工よりも汚れが落としやすくなります。

パーフェクトクリーン加工された表面からは、調理した食材も簡単にはがれ、ベーキングやローストの後の汚れも簡単に落とせます。

パーフェクトクリーン加工面でも料理を切り分けられます。

ただし、セラミックナイフは使用しないでください。パーフェクトクリーン加工面に傷が付きます。

パーフェクトクリーンほうろう加工面のお手入れは、ガラスと同じです。

汚れがこびり付きにくく、掃除が簡単であるという利点を保持するために、「掃除とお手入れ」の指示をお読みください。

以下の付属品にはすべて、パーフェクトクリーン加工が施されています。

- ユニバーサルトレイ
- 飛散防止天板
- 丸形ベーキングトレイ

熱洗浄(パイロリティック)対応の付属品

以下の付属品は熱洗浄(パイロリティック)中にオーブン内に残しておくことができます。

- 棚受け
- FlexiClip(フレキシクリップ)
- コンビラック

詳細については、「掃除とお手入れ」を参照してください。

基本の設定

⚠ **本製品は、設置キャビネットに正しく設置してから作動させてください。**

オーブンを電源に接続すると、自動的にオンに切り替わります。

「Welcome」画面

「Welcome」とディスプレイに表示され、ウェルカムメロディーが流れます。
次に、本製品の使用前に必要ないくつかの基本項目の設定を促すメッセージが表示されます。

ディスプレイの指示に従ってください。

言語の設定

■ ディスプレイに表示する言語を選択し、「OK」を押します。

国の選択

■ オーブンを使用する国を選択し、「OK」を押します。

日付の設定

■ 今日の「日」の数字が現れるまで、画面の「日」の部分をスワイプします。

■ 同じことを「月」および「年」でも行い、日付を設定します。

■ 「OK」を押します。

設定が保存されます。

時刻の設定

■ 現在の「時」の数字が現れるまで、画面の左側の部分をスワイプします。

■ 同じことを「分」でも、画面の右側の部分で行い、時刻を設定します。

数字キーパッド ▦ を使用しても時刻を設定できます。

■ 「OK」を押します。

設定が保存されます。

時刻を 12 時間表記で表示できます（「設定」－「現在時刻」－「時刻表示」を参照）。

時刻の表示

オーブンの電源がオフのときの、ディスプレイへの時刻の表示方法を選択します（「設定」－「現在時刻」－「表示」を参照)。

－ オン
  ディスプレイに常に時刻が表示されます。

－ オフ
  省エネのため、時刻は表示されません。制限を受ける機能があります。

－ 夜間電源オフ
  5:00 から 23:00 の間だけディスプレイに時刻が表示されます。省エネのため、夜間は表示されません。

■ 上記のいずれかの設定を選びます。

■ 「OK」を押します。

エネルギー消費に関する情報がディスプレイに表示されます。

■ 「OK」を押します。

■ ディスプレイに出てくる次の指示に従います。

「設定が問題なく終了しました」という表示が現れます。確認して「OK」を押すと、オーブンが使用できるようになります。

誤って別の言語を選択した場合には、「設定」－「言語 ⚑」に記載されている手順に従い設定しなおしてください。

初めてお使いのときの空焼き・スチーム噴射システムのすすぎ

新しいオーブンを初めて使用すると、わずかに臭いが出ます。オーブン庫内に何も入れずに最低1時間オーブンを加熱すると、この臭いを消すことができます。同時にスチーム噴射システムをすすぐことをお勧めします。

空焼き中は、キッチンの換気を十分に行ってください。
また、臭いが家中に広がらないように、他の部屋へのドアを閉めてください。

- シールや保護シートが付いている場合は、オーブンや付属品から取り外します。
- 加熱する前に、まず湿らせた布でオーブン庫内をきれいに拭きます。これにより、保管時や開梱時にオーブン庫内に溜まった埃や梱包のかけらなどを取り除くことができます。
- 棚受けに FlexiClip（フレキシクリップ）を取り付け、トレイやラックをすべて挿入します。
- オーブンをオンにします。

メインメニューが表示されます。

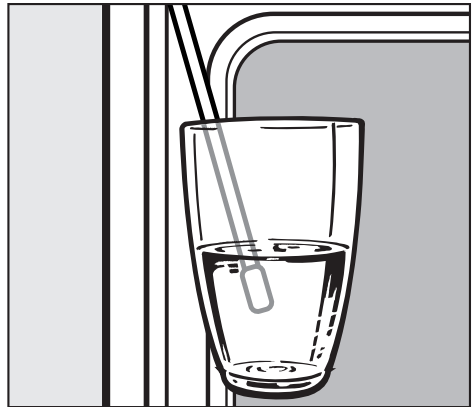
- 「プログラム □」を選択します。
- 「モイスチャープラス □」を選択します。

推奨温度が表示されます（160 °C）。

ヒーター、照明、冷却ファンがオンに切り替わります。

- ローラー、あるいは数字キーパッドを使用して、最大可能温度である 250 °C に設定します。
- 「OK」を押します。
- 「自動蒸気注入」を押します。

水の取り込みを促すメッセージが表示されます。

- 必要な量の新鮮な水道水を、適切な容器に注ぎます。
- ドアを開けます。
- 給水パイプを前方に引き出します（操作パネルの左下にあります）。

- 給水パイプの口を容器の水につけます。
- 「OK」を押します。

水の取り込みが始まります。

はじめてお使いになる前に

実際にオーブン内に取り込まれる水量は、指定される必要水量より少ないため、容器に少量の水が残ります。

■ 水の取り込みが終了したら、容器を取り出します。

■ 「水の吸収が完了しました」という表示が現れます。確認して「OK」を押します。

■ ドアを閉めます。

メッセージが消えます。

給水パイプに残った水がオーブン内へ取り込まれているため、しばらくポンプ音が聞こえます。

しばらくすると、スチームが自動的に噴射します。

⚠ けがの恐れがあります。
蒸気でやけどを負う恐れがあります。スチーム噴射中はオーブンのドアを開けないでください。

オーブン庫内に何も入れずにオーブンを最低 1 時間加熱します。

1 時間後 :

■ オーブンをオフにします。

空焼きのあと

⚠ やけどの恐れがあります。
オーブンが冷めてから洗ってください。

■ オーブンをオンにします。

■ オーブンから付属品をすべて取り外し、洗います（「掃除とお手入れ」を参照）。

■ きれいなスポンジとお湯に溶かした食器用台所洗剤で、または湿らせたマイクロファイバークロスで、オーブン庫内を掃除します。

■ 柔らかい布で拭き取ります。

■ オーブンをオフにします。

オーブン庫内が完全に乾くまで、オーブンドアを閉めないでください。

設定の一覧

調理プログラムの進行中は、設定内容を変更できません。

工場出荷時の初期設定は**太字**で表示されます。

設定	オプション	
言語 ⚑	[...] ドイツ語 英語 日本語	... ... ／ドイツ／ルクセンブルグ／ ... ... ／オーストラリア／英国／ ... ...
現在時刻	表示 時計タイプ 時刻表示 時計合わせ	オン／**オフ**／夜間電源オフ **アナログ**／デジタル **24 h** ／ 12 h 時刻の設定
日付	日付の設定	
照明	オン **15 秒間オン**	
スタートスクリーン	**メインメニュー** プログラム 自動プログラム 特別プログラム My Miele ユーザープログラム	
明るさ	暗い ■■■■□□□ 明るい	
音量	ウェルカムメロディー、アラーム音、操作音の音量が調整できます。 すべてオフにすることもできます。	
	アラーム音	小 ■■■■■■■ 大 オン／オフ
	操作音	小 ■■■■■■■ 大 オン／オフ
	ウェルカムメロディー	**オン**／オフ

設定

設定	オプション	
単位	重量 温度	**g** lb / oz **°C** °F
冷却ファン作動	**温度制御** 時間制御	
熱洗浄（パイロリティック）	お知らせあり **お知らせなし**	
推奨温度	推奨温度を変更することができます。	
安全機能	システムロック センサーキーロック	オン **オフ** オン **オフ**
キャタライザー	におい抑止機能レベルを選択できます。 低 ■■■■□□□ 高 オン／オフ	
ショールームプログラム	デモモード	オン **オフ**
工場出荷時の設定	設定 ユーザープログラム 推奨温度 My Miele	

「設定」メニューを開く

メインメニューより：

■ 「設定」を選択します。

設定を確認、変更できます。

設定の確認・変更

■ 「設定」を選択します。

■ 設定したい項目が表示されるまで画面をスワイプし、表示されたらそれを押して選択します。

現在選択されている設定値は、色のついた枠で周りが囲まれます。

■ ご希望の設定値が表示されるまで画面をスワイプし、表示されたらそれを押して選択します。

設定が保存されます。

言語

ディスプレイに表示される言語、および国を設定できます。

選択し確認すると、選択した言語でメニューなどが表示されます。

ヒント：誤って別の言語を選択した場合には、「設定」を選択し「言語」メニューに戻ります。

現在時刻

表示

オーブンの電源がオフのときの、ディスプレイへの時刻の表示方法を選択します。

– オン
ディスプレイに常に時刻が表示されます。該当するセンサーを押すことで、照明のオン／オフを切り替えたり、アラーム や キッチンタイマー を使用できます。

– オフ
省エネのため、ディスプレイはオフに切り替わります。再びオーブンを使用するには、オーブンをオンにする必要があります。
アラーム や キッチンタイマー や、オーブンの照明 を使用する場合にも、オーブンをオンにする必要があります。

– 夜間電源オフ
省エネのため、5:00 から 23:00 の間だけディスプレイに時刻が表示されます。その他の時間には、時刻は表示されません。

時計タイプ

アナログ時計の文字盤あるいはデジタル表示（時 : 分）を選択できます。

デジタル時刻表示では、日付も表示されます。

時刻表示

時刻の表示を、24 時間表記と 12 時間表記から選択できます。

- 24 h
  時刻が 24 時間表記で表示されます。
- 12 h（am / pm）
  時刻が 12 時間表記で表示されます。

時計合わせ

「時」と「分」を設定します。

停電があっても、電気が復旧したときに現在時刻が再び表示されます。時刻はメモリに約 200 時間保存されます。

日付

日付を設定します。

オーブンが「現在時刻」－「時刻表示」－「時計タイプ」でデジタル表示に設定されている場合、電源がオフのときには、日付のみが表示されます。

照明

- オン
  調理時間が完了するまで、オーブン庫内の照明は点灯しています。
- 15 秒間オン
  オーブンの照明は、調理プログラム開始から 15 秒後にオフに切り替わります。
  ☼ を押すと、さらに 15 秒間照明が点灯します。

スタートスクリーン

オーブンの電源をオンにすると、メインメニューがディスプレイに表示されます。
この初期設定は変更できます。例えば、調理モードや My Miele の設定がディスプレイに表示されるように変更できます。

明るさ

ディスプレイの明るさは、バーの 7 つの区分で表されます。

■■■■□□□

■ バーの区分を使用して、ディスプレイの明るさを変更します。

音量

アラーム音

音量レベルの設定は、バーの 7 つの区分で表されます。

■■■■□□□

■ バーの区分を使用して、音量レベルを変更します。
「オン」あるいは「オフ」を選択し、アラーム音のオン／オフを切り替えます。

音量を最大にするには、すべての区分を黒く反転させます。
黒く反転している区分がない場合、音量レベルはゼロです。

操作音

操作音の音量レベルは、バーの 7 つの区分で表されます。

■■■■□□□

■ バーの区分を使用して、音量レベルを変更します。
「オン」あるいは「オフ」を選択し、操作音のオン／オフを切り替えます。

音量を最大にするには、すべての区分を黒く反転させます。
黒く反転している区分がない場合、音量レベルはゼロです。

ウェルカムメロディー

オン／オフ センサー① を押したときに鳴るメロディーのオン／オフ を切り替えることができます。

単位

重量

– g
自動プログラム内の重量が、グラムで設定されます。

– lb / oz
自動プログラム内の重量が、ポンドおよびオンスで設定されます。

温度

– °C
温度が摂氏で表示されます。

– °F
温度が華氏で表示されます。

冷却ファン作動

オーブンの庫内や設置キャビネット内に蒸気が溜まったり、操作パネルが結露したりしないよう、オーブンのスイッチを切った後も、冷却ファンはしばらく運転を続けます。

– 温度制御
  庫内の温度が約 70 °C 未満に下がると、冷却ファンは自動的に止まります。

– 時間制御
  冷却ファンは約 25 分後に止まります。

冷却ファンを時間制御する場合は、料理を保温目的でオーブン内に放置しないでください。
オーブン庫内の湿気が高まり、操作パネルや周囲にあるキッチン家具に結露が発生し、天板の下に水分が溜まる恐れがあります。
結露によって、設置キャビネットや天板の損傷、オーブン庫内のさびにつながる恐れがあります。

熱洗浄（パイロリティック）

– お知らせあり
  熱洗浄（パイロリティック）の実施を促すメッセージがディスプレイに表示されます。

– お知らせなし
  熱洗浄（パイロリティック）の実施を促すメッセージは表示されません。

推奨温度

さまざまな温度で調理することが多い場合には、推奨温度の変更が役立ちます。

この項目を選択すると、調理モードの一覧がディスプレイに表示されます。

■ ご希望の調理モードを押します。

■ 推奨温度を変更します。

■ 「OK」を押します。

安全機能

システムロック 🔒

システムロックは、誤ってオーブンをオンにしないようにするための機能です。

システムロック は、停電時にも作動し続けます。

「オン」を選択し、システムロックを作動させます。

– オン
  システムロックは作動中です。オーブンを使用する場合は、🔒マークを 6 秒間以上押し続けます。

システムロックが作動中でも、アラームとキッチンタイマーは使用できます。

– オフ
  システムロックは停止中です。通常どおりオーブンを使用できます。

センサーキーロック

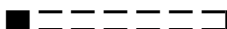
センサーキーロックは、誤ってオーブンの使用中にオフにしたり、設定を変えられたりしないようにするための機能です。

– オン
  センサーキーロックは作動中です。センサーを使用する場合は、🔒マークを 6 秒間以上押し続けます。

– オフ
  センサーを押すと反応します。

キャタライザー

におい抑止機能レベルは、バーの 7 つの区分で表されます。

■ニニニニニコ

■ バーの区分を使用して、におい抑止機能レベルを変更します。
  「オン」あるいは「オフ」を押し、キャタライザーのオン／オフを切り替えます。

ショールームプログラム

ショールームでヒーターを作動させずに本製品のデモンストレーションを行うための機能です。このプログラムは、ご家庭で使用しないでください。

デモモード

- オン
  「OK」を 4 秒間以上押し続け、デモモードを作動させます。

デモモードが作動中は、オーブンの電源をオンにすると「デモモードがオン。機器はヒートアップしません。」とディスプレイに表示されます。

- オフ
  「OK」を 4 秒間以上押し続け、デモモードを停止します。オーブンは通常どおりお使いいただけます。

工場出荷時の設定

- 設定
  変更したすべての設定を、工場出荷時の初期値に戻します。
- ユーザープログラム
  すべてのユーザープログラムは削除されます。
- 推奨温度
  変更した推奨温度を、工場出荷時の初期値に戻します。
- My Miele
  My Miele に登録した項目はすべて削除されます。

「My Miele 」を使用し、頻繁に使用する調理プログラムを入力することで、オーブンの調理プログラムをカスタマイズすることができます。

自動プログラムのメニューを選択すると、特に便利です。プログラムを開始するたびに画面を操作する必要がなくなります。

My Miele に登録した調理プログラムがスタートスクリーンに表示されるように設定できます（「設定」－「スタートスクリーン」を参照）。

登録

20 通りまで登録できます。

■ 「My Miele 」を選択します。

■ 「登録追加」を選択します。

以下のカテゴリー一覧から選択できます。

－ プログラム

－ 自動プログラム Auto

－ 特別プログラム

－ ユーザープログラム

■ 確認して「OK」を押します。

選択した項目の四角形が現れます。四角形には、選んだカテゴリーを表すマークが描かれています。

■ さらに登録する場合は、上記の手順を繰り返します。すでに選択済みの項目は選択できません。

My Miele の編集

最初に「設定内容変更」を選択します。その後、

- My Miele の登録が 20 個未満であれば追加できます。
- 登録項目を削除します。
- My Miele の登録が 5 つ以上であれば並べ替えができます。

登録削除

■ 「My Miele 👤‣☰」を選択します。

■ 「設定内容変更」を選択します。

■ 「登録削除」を選択します。

■ 削除する項目を選択します。

■ 確認して「OK」を押します。

選択した項目が一覧より削除されます。

登録並べ替え

登録が 5 つ以上の場合には、順番を変更できます。

■ 「My Miele 👤‣☰」を選択します。

■ 「設定内容変更」を選択します。

■ 「登録並べ替え」を選択します。

■ 順番を変えたい項目を選択します。

■ 動かしたい位置を選択します。

■ 確認して「OK」を押します。

選択した項目が、選択した位置に表示されます。

🔔センサーを使用してキッチンタイマーの調理時間を設定し、卵をゆでるといったキッチンでの作業時間を計ることができます。あるいは何かの時刻のためのアラームを設定できます。

アラームを同時に２つ、キッチンタイマーを同時に２つ、アラーム１つとキッチンタイマー１つを同時に、といった設定ができます。

アラーム⏰の使用

何かの時刻を設定するためにアラームを使用し、オーブンのアラーム音を鳴らすことができます。

アラームの設定

「現在時刻」－「表示」－「オフ」が選択されている場合、アラームを設定する前に、オーブンをオンにする必要があります。オーブンの電源がオフになると、アラーム時刻がディスプレイに表示されます。

- 🔔を押します。
- 「新規アラーム」を押します。
- アラーム時刻を設定します。
- 「OK」を押します。

オーブンがオフのときは、時刻の代わりにアラームの時刻と⏰がディスプレイに表示されます。

同時に調理を行っていたり、別のメニュー画面を操作している場合には、ディスプレイの右上に⏰が表示されます。

設定したアラーム時刻が来たら

– アラーム音が鳴るように設定されている場合（「設定」–「音量」–「アラーム音」を参照）は、アラーム音が鳴ります。

– ディスプレイでは、時刻の隣に表示された ⏰ が点滅します。

■ ディスプレイの右上にある🔔、あるいはアラーム ⏰ を押します。

アラーム音が停止し、ディスプレイのマークは消えます。

アラームの変更

■ ディスプレイの右上にあるアラームを押します。あるいは 🔔 センサーを押し、変更するアラームを選択します。

選択したアラームが表示されます。

■ アラームの新しい時刻を設定します。

■ 「OK」を押します。

アラームの変更が保存され、ディスプレイに表示されます。

アラームの削除

■ ディスプレイの右上にあるアラームを押します。あるいは 🔔 センサーを押し、削除するアラームを選択します。

選択したアラームが表示されます。

■ 「リセット」を押します。

■ 「OK」を押します。

選択したアラームが削除されます。

キッチンタイマー 🔔 の使用

キッチンタイマーを使用して、卵をゆでるといったキッチンでの他の作業時間を計ることができます。

開始時間と終了時間が設定された調理プログラムと同時に、キッチンタイマーを使用することができます。例えば、料理をかき混ぜる、調味料を加えるなどのタイミングを忘れないように使用できます。

キッチンタイマーは､最大 9 時間 59 分 59 秒まで設定できます。

ヒント : モイスチャープラス [💧] で、スチームを噴射するタイミングを逃さないために、キッチンタイマーを使用すると便利です。

キッチンタイマーの設定

使用例 :
ゆで卵を作るためにキッチンタイマーを設定します。

「現在時刻」－「表示」－「オフ」が選択されている場合､キッチンタイマーを設定する前に､オーブンをオンにする必要があります。オーブンの電源がオフになると､ディスプレイに時間がカウントダウン表示されます。

■ 🔔 を押します。

■ 「新規キッチンタイマー」を押します。

■ 必要なキッチンタイマーの時間を設定します。

■ 「OK」を押します。

オーブンがオフの時は、時刻の代わりに、キッチンタイマーの時間がディスプレイに表示され、🔔 が表示されます。

同時に調理を行っていたり、別のメニュー画面を操作している場合には、キッチンタイマーの時間と 🔔 が、ディスプレイの右上に表示されます。

キッチンタイマーが終了したら

– アラーム音が鳴るように設定されている場合（「設定」–「音量」–「アラーム音」を参照）は、アラーム音が鳴ります。

– ディスプレイでは、キッチンタイマーの時間の隣に表示されている🔔が点滅します。

■ ディスプレイの右上にある🔔を押します。

アラーム音が停止し、ディスプレイのマークは消えます。

キッチンタイマーの設定時間の変更

■ ディスプレイの右上にあるキッチンタイマーの時間を押します。あるいは 🔔 を押して、変更するキッチンタイマーの時間を選択します。

選択したキッチンタイマーの時間が表示されます。

■ キッチンタイマーの新しい時間を設定します。

■ 「OK」を押します。

キッチンタイマーの変更が保存され、秒単位でカウントダウン表示されます。

キッチンタイマーの設定時間のキャンセル

■ ディスプレイの右上にあるキッチンタイマーの時間を押します。あるいは 🔔 を押して、キャンセルするキッチンタイマーの時間を選択します。

選択したキッチンタイマーの時間が表示されます。

■ 「リセット」を押します。

■ 「OK」を押します。

キッチンタイマーがキャンセルされます。

本製品では、さまざまな調理モードを選択できます。

選択した調理モードに応じて、さまざまなヒーターがオンになり、それにファンの動作が加わります。各（）内の説明を参照してください。

以下が「プログラム」メニューで選択できます。

熱風加熱プラス

(リングヒーター + ファン)

複数の棚段でベーキングやローストを同時に行うために使用します。
ファンにより熱風がすぐに食品に行き渡るため､上下加熱 よりも低い温度を設定できます。

モイスチャープラス

(リングヒーター + ファン + スチーム噴射システム)

スチームを加えながらのベーキングやローストに適しています。

別の調理モードと組み合わせて使用できます。

熱風ベーキング

(リングヒーター + ファン + 下部ヒーター)

表面がしっとりとしたケーキのベーキングに適しています。熱風ベーキングは、薄いビスケットのベーキングには適していません。また、肉汁が煮詰まりすぎるのでローストにも適していません。

オートロースト

(リングヒーター + ファン)

ローストをするのに適しています。
最初に 230 °C の高温までオーブンが加熱されます。これにより肉の表面を焼き、内部をジューシーに保ちます。オーブンがこの温度に達するとすぐ、ローストを続けるために設定した調理温度まで自動的に下がります。

上下加熱

(上部ヒーター／グリルヒーター + 下部ヒーター)

伝統的なベーキングやロースト、スフレの調理、低い温度での調理に適しています。

古いレシピや料理本を使用する場合は、調理温度をレシピに記載されているものより 10 °C 低く設定します。調理時間を変更する必要はありません。

調理モード

上部加熱

(上部ヒーター／グリルヒーター)

調理の最後にこの機能を使用し、ケーキ、キッシュ、ピザなどの上面に軽く焦げ目をつける場合に最適です。

下部加熱

(下部ヒーター)

調理の最後にこの設定を使用し、ケーキ、キッシュ、ピザなどの底に軽く焦げ目をつける場合に最適です。

グリル

(上部ヒーター／グリルヒーター)

ステーキなどの一枚肉を同時に何枚もグリルするのに適しています。また、大量の料理に軽く焦げ目をつけるのに適しています。

必要な熱を発生させるため、上部ヒーター／グリルヒーターがすべてオンになり赤くなります。

エコノミーグリル

(上部ヒーター／グリルヒーター)

ステーキなどの一枚肉を少量グリルするのに適しています。また、少量の料理に軽く焦げ目をつけるのに適しています。

必要な熱を発生させるため、上部ヒーター／グリルヒーターの内側の部分だけがオンになります。

熱風グリル

(上部ヒーター／グリルヒーター＋ファン)

巻き詰め物焼きや鶏肉など、厚みのある肉のグリルに最適です。ファンにより熱風がすぐに食品に行き渡るため、グリル よりも低い温度を設定できます。

ジェントルベーキング

(リングヒーター＋ファン)

お肉の調理に適しています。

調理

- 調理に必要ない付属品はオーブンから取り外します。
- レシピやクッキング早見表に指示がある場合にのみ、オーブンを予熱します。
- 調理中にドアを開けないようにします。
- 一般的に、温度が範囲で示されている場合は、記載されている最も低い温度を設定して、最も短い調理時間が経過した時点で食品が調理されたかどうかを確認します。
- 光沢のない材質（ほうろう加工されたステンレス、オーブン耐熱性ガラス製品、焦げ付き防止コーティングされたアルミキャスト）で作られた暗い色の型や容器を使用します。ステンレスやアルミニウム等の光沢のある材質は熱を反射するため、食材に熱が届きにくくなります。熱を反射するアルミホイルで、オーブンの床面やラックを覆わないでください。
- 食品を調理する際には、エネルギーを節約するために調理時間を守ってください。
  調理時間を設定してください。
  自動プログラムが使用可能であれば活用してください。
- 熱風加熱 は、さまざまな種類の調理に使用できます。 ファンにより熱風がすぐに食品に行き渡るため、上下加熱 よりも低い温度を使用できます。一度に2段以上の棚位置を同時に使うこともできます。
- 熱風グリル は幅広い料理に使用できます。熱風グリルを使用すれば、最も高温の設定を使用する他のグリルより低い温度を利用できます。
- できるだけ複数の料理を同時に調理します。 オーブン内で横に並べるか、異なる棚を使用します。
- 同時に調理できない料理の場合、できるだけ連続して調理して、オーブン内に残っている熱を利用します。

省エネに関するヒント

余熱の利用

- 140 °C以上の温度を使用し30分以上かかる調理プログラムの場合、余熱を活用するために、最後の 5 分程度は最低温度まで下げることができます。プログラムによっては冷却ファンおよび、熱風ファンも運転を続けます。オーブンの電源はオフにしないでください（「安全上のご注意」を参照）。

- 調理プログラム用に調理時間を設定した場合、調理が終了する直前にオーブンのヒーターが自動的にオフになり、「省エネモード」とディスプレイに表示されます。オーブン内には料理を完成させるのに十分な余熱があります。冷却ファンおよび、プログラムによっては熱風ファンも運転を続けます。

- 熱洗浄（パイロリティック）プログラムは、調理プログラムの直後に行います。オーブン内の余熱により、熱洗浄（パイロリティック）プログラムに必要なエネルギーを節約できます。

設定

- エネルギーの消費を抑えたい場合は、時計の表示をオフにします（「設定」を参照）。
- オーブンの照明を、プログラムの 15 秒後に自動的にオフになるように設定します。☼ を押すことで、いつでも再びオンにすることができます。

省エネモード

- プログラムが作動しておらず、操作パネルが操作されなければ、省エネのためにオーブンは自動的にオフになります。ディスプレイに時刻が表示される設定と、何も表示されない設定があります（「設定」を参照）。

簡単な操作

■ オーブンをオンにします。

メインメニューが表示されます。

■ 食品をオーブンに入れます。

■ 「プログラム ［ ］」を選択します。

■ ご希望の調理モードを押します。

調理モードと推奨温度が表示されます。

ヒーター、照明、冷却ファンがオンになります。

■ 必要な場合は、推奨温度を変更します。

推奨温度は数秒で自動的にそのまま受け継がれます。
必要な場合は、「変更」を押して温度の選択の項目へ戻ります（「オーブンの使用・その他の機能」－「温度の変更」を参照）。

■ 「OK」を押します。

必要な温度、および実際の温度が表示されます。

温度が上がっていく様子が表示されます。設定した温度に最初に到達したときに、アラーム音が鳴ります。「設定」－「音量」－「アラーム音」を参照してください。

調理後：

■ 食品をオーブンから取り出します。

■ オーブンをオフにします。

冷却ファン

オーブンの庫内や設置キャビネット内に蒸気が溜まったり、操作パネルが結露したりしないよう、調理プログラムの終了後も冷却ファンはしばらく運転を続けます。

庫内の温度が十分に下がると、冷却ファンはオフになります。

この初期設定は変更できます（「設定」－「冷却ファン作動」を参照）。

「他の設定を開く」より、調理プログラムの調理時間やその他の設定を選択できます。

食品をオーブンに入れ、調理モードを選択し、温度を設定しました。

■ 「変更」を選択します。

■ 「他の設定を開く」を押します。

以下の項目がディスプレイに表示され、調理プログラム用に選択、変更できます。

– 調理時間

– 終了時刻

– 開始時刻
（「調理時間」あるいは「終了時刻」が設定されてから表示されます。）

– 急速加熱
（熱風加熱プラス、オートロースト、上下加熱、モイスチャープラスのいずれかが100 °C以上の温度に設定された場合にのみ表示されます。）

– クリスプ機能
（食品の外側をパリッとさせるため、あるいは生の果物を詰めたフレッシュフルーツケーキのベイキングのために湿度を減らします。）

– 加熱方法変更
（この項目はモイスチャープラスにだけ表示されます。スチーム噴射を他の種類の加熱と組み合わせることができます。）

– プログラムを変更
（作動中に調理モードを変更できます。）

温度の変更

調理モードを選択すると、推奨温度がディスプレイに表示されます。

以下の推奨温度が工場出荷時に設定されています。

熱風加熱プラス .... 160 °C (30 ～ 250 °C)
熱風ベーキング .... 170 °C (50 ～ 250 °C)
モイスチャープラス .... 160 °C (130 ～ 250 °C)
オートロースト * .... 160 °C (100 ～ 230 °C)
上下加熱 .... 180 °C (30 ～ 280 °C)
上部加熱 .... 190 °C (100 ～ 250 °C)
下部加熱 .... 190 °C (100 ～ 250 °C)
グリル .... 240 °C (200 ～ 300 °C)
エコノミーグリル .... 240 °C (200 ～ 300 °C)
熱風グリル .... 200 °C (100 ～ 260 °C)
ジェントルベーキング ... 190 °C (100 ～ 250 °C)

* 最初に表面を焼く段階の温度は約 230 °C、ローストを続ける温度は 160 °C。

■ 推奨温度がレシピに合っている場合は、「OK」を押します。

■ 推奨温度がレシピに合っていない場合は、その調理プログラム用に温度を変更できます。

元の推奨温度そのものをお好みに合わせて変更することもできます。「設定」－「推奨温度」を参照してください。

使用例：
熱風加熱プラス を 170 °C に設定しましたが、温度が上昇を続けています。

目的の温度を 155 °C に下げます。

■ 「変更」を選択します。

■ 温度を設定します。

■ 「OK」を押します。

目的の温度の変更が保存されます。目的の温度と実際の温度が表示されます。

急速加熱

急速加熱は、加熱を加速するために使用できます。

熱風加熱プラス 、オートロースト 、上下加熱 、モイスチャープラス のいずれかに 100 °C 以上の温度を設定した場合に、急速加熱が自動的にオンになります。

ピザ、あるいはスポンジやビスケットなどの柔らかくて崩れやすいものを調理する場合は、急速加熱をオフにしてください。上面がすぐに焦げてしまいます。

必要のない調理プログラムでは、「急速加熱」をオフにできます。

急速加熱

急速加熱をオフにするには :

■ 「変更」を選択します。

■ 「他の設定を開く」を押します。

■ 「急速加熱」を押します。

「急速加熱」の部分に「オフ」が表示されます。

■ 「OK」を押します。

急速加熱がオフになります。

オーブンの予熱

オーブンの予熱が必要なのはいくつかの場合のみです。

食材の多くは、オーブンを予熱しない状態で入れることができます。加熱段階で発生する熱を利用します。

オーブンの予熱が必要なのは以下の場合です。

熱風加熱プラス

– 全粒粉のパン生地
– 牛サーロインおよびヒレ

上下加熱

– 調理時間の短いケーキおよびビスケット (30 分以内)
– スポンジなどの柔らかくて崩れやすい生地
– 全粒粉のパン生地
– 牛サーロインおよびヒレ

■ 必要な調理モードと温度を選択します。

■ ピザ、ビスケット、ミニケーキをベーキングする場合は、急速加熱をオフにします。

■ 加熱が終了するのを待ちます。

アラーム音が鳴るように設定されている場合は、設定した温度に到達するとアラーム音が鳴ります (「設定」–「音量」–「アラーム音」を参照)。

■ 食品をオーブンに入れます。

「クリスプ機能」の使用（モイスチャーリダクション）

この機能は、冷凍フライドポテト、コロッケ、皮付きの豚肉など、中はしっとり、外はパリッとさせたい料理に役立ちます。

また、プラムやりんごなど、生の果物を詰めたフレッシュフルーツケーキなどにも適しています。

「クリスプ機能」は、どの調理プログラムでも作動させることができます。この機能は、調理プログラムの開始時に作動させることをお勧めします。

食品をオーブンに入れ、調理モードを選択し、温度を設定しました。

- 「OK」を選択します。
- 「他の設定を開く」を押します。
- 「クリスプ機能」を押します。

「クリスプ機能」の部分に「オン」が表示されます。

- 「OK」を押します。

モイスチャーリダクションが作動します。

プログラム変更

作動中に調理モードを変更できます。

- 「変更」を選択します。
- 「他の設定を開く」を押します。
- 「プログラム変更」を押します。
- ご希望の調理モードを押します。

選択した調理モードと推奨温度がディスプレイに表示されます。

- 必要な場合は、選択した調理モードに温度を設定します。
- 「OK」を押します。

調理モードが変更されます。

入力してある時間はそのまま保存されます。

調理時間の設定

食品をオーブンに入れ、調理モードを選択し、温度を設定しました。

希望の時間に調理を自動終了させる、または自動開始および自動終了させるには、「調理時間」、「終了時刻」、「開始時刻」を設定します。

- 調理時間
  必要な調理時間を入力します。
  設定した調理時間が経過すると、自動的にヒーターがオフになります。
  調理時間は、最大 12 時間まで設定できます。

- 終了時刻
  調理を終える時刻を設定します。設定した時刻になると、オーブンが自動的にオフになります。

- 開始時刻
  調理を開始する時刻を設定します。設定した時刻になると、オーブンが自動的にオンになります。

プログラムの自動終了

使用例：
現在 11:45 です。調理には 30 分かかり、12:15 までに完成する必要があります。

「調理時間」を選択し、時間を 0:30h に設定します。あるいは、「終了時刻」を選択し、時刻を 12:15 に設定します。

設定した調理時間が経過すると、あるいは設定した終了時刻になると、オーブンは自動的にオフになります。

「調理時間」の設定

■ 「変更」を選択します。

■ 「他の設定を開く」を押します。

■ 調理時間を設定します。

■ 「OK」を押します。

「終了時刻」の設定

■ 「変更」を選択します。

■ 「他の設定を開く」を押します。

■ 「終了時刻」の部分に、調理を完了する時刻を設定します。

■ 「OK」を押します。

調理時間が保存され、分単位でカウントダウンが始まります。最後の 1 分間は秒単位でカウントダウンされます。

プログラムの自動開始および自動終了

> ロースト調理の場合は、自動開始および自動終了を設定することをお勧めします。
> ケーキやパンの生地を焼くときは、自動開始までの時間をできるだけ短く設定してください。時間をおくと生地が乾燥してしまいます。また、イースト菌の働きが弱まってしまいます。

プログラムを自動開始および自動終了させるには、以下の組み合わせから選択して入力します。

－「調理時間」と「終了時刻」

－「調理時間」と「開始時刻」

－「終了時刻」と「開始時刻」

使用例：
現在 11:30 です。調理には 30 分かかり、12:30 までに完成する必要があります。

■ 「変更」を選択します。

■ 「その他の設定を開く」を押します。

■ 「調理時間」で、時間を0:30hに設定します。

■ 「終了時刻」で、時刻を12:30に設定します。

■ 「OK」を押します。

「開始時刻」は自動的に計算されます。「開始時刻 12:00」とディスプレイに表示されます。

開始時刻になると、オーブンが自動的にオンになります。

自動開始･自動終了使用時の調理プログラムの進行

開始時刻の前は、調理モードと選択した温度、開始時刻がディスプレイに表示されます。

プログラムの開始後は、必要な温度に到達するまでの加熱段階がディスプレイに表示されます。

アラーム音が鳴るように設定されている場合は、必要な温度に達するとアラーム音が鳴ります（「設定」－「音量」－「アラーム音」を参照）。

加熱段階の後、残り時間がディスプレイに表示されます。

残り時間はディスプレイにカウントダウン表示されます。最後の 1分間は秒単位でカウントダウンされます。

アラーム音が鳴るように設定されている場合は、調理**プログラムの終了時**にアラーム音が鳴ります（「設定」－「音量」－「アラーム音」を参照）。

ヒーターと照明がオフになります。「プロセス終了」とディスプレイに表示されます。

現在のプログラムをユーザープログラムとして保存（「ユーザープログラム」を参照）できます。または「変更」を押してプログラムの調理時間を延長できます。

冷却段階の間、冷却ファンはしばらく運転を続けます。

入力した調理時間の変更

■ 「変更」を選択します。

変更可能なすべてのオプションが表示されます。

■ 必要な時間を設定します。

■ 「OK」を押します。

停電の場合、これらの設定はすべて削除されます。

調理の中止

■ ⮌ を２回押します。

「調理を中断しますか ?」とディスプレイに表示されます。

■ 「はい」を押します。

メインメニューが表示されます。設定された調理時間はすべて削除されます。

モイスチャープラス

本製品には、蒸気を使用して調理を行うスチーム噴射システムがあります。モイスチャープラス を使ったベーキング、ロースト、または調理では、スチームと空気が最適に入り、すばらしい料理に仕上げたり、きれいな焦げ目をつけることができます。

モイスチャープラス を選択後、温度とスチームの噴射回数を設定します。

以下の項目を選択できます。

－ 自動蒸気注入
  1回のスチーム噴射に十分な水を必要とします。加熱段階が完了すると、スチームがオーブン庫内に自動的に噴射されます。

－ 蒸気注入（1 回）
  蒸気注入（2 回）
  蒸気注入（3 回）
  蒸気注入の回数に応じて、適切な量の水を準備する必要があります。
  スチームを手動で噴射する必要があります。

新しい水道水を、操作パネルの左下にあるチューブでスチーム噴射システムに取り込みます。

⚠モイスチャープラスを使用した調理では、新しい水道水のみを使用してください。他の液体はオーブンの損傷の原因となります。

取り込まれた水が、調理プログラム中にオーブン庫内に向けてスチーム噴射されます。
スチーム噴射口は、オーブン天井の後方左角にあります。

1回のスチーム噴射に約 5 分から 8 分必要です。

スチーム噴射回数と噴射のタイミングは、調理する食材に応じて異なります。

– **イースト生地**は、プログラム開始時にスチームを噴射することでよく膨らむようになります。

– **パンやロールパン**も、開始時にスチームを噴射することでよく膨らむようになります。
プログラムの終了時にスチームを噴射すると、パンやロールパンの外側やみみのツヤが増します。

– **脂肪分の多い肉のロースト**では、ロースト開始時にスチームを噴射することで余分な脂肪分を落とせます。

モイスチャープラスは、シュー生地やペストリー、およびメレンゲのようなすでに多くの水分を含んでいる生地には適していません。これらはスチームを加えると、表面がパリッと焼きあがりません。

モイスチャープラス

スチーム噴射中、通常はドアの内側に結露が発生します。これは、調理プログラムが進行するにつれて蒸発します。

■ 食品を用意してオーブンに入れます。

■ 「プログラム」を押します。

■ 「モイスチャープラス 」を選択します。

推奨温度の 160 °C が表示されます。

ヒーター、照明、冷却ファンがオンになります。

温度の設定

■ 必要な温度を設定します。

■ 「OK」を押します。

スチーム噴射回数の設定

以下の手順で、加熱段階が完了後に、自動的にオーブン庫内にスチームが噴射されるようになります。

■ 「自動蒸気注入」を押します。

以下の手順で、特定のタイミングに手動でスチーム噴射できます。

■ 「蒸気注入（1回)」、「蒸気注入（2回)」、「蒸気注入（3回)」のいずれかを押します。

スチーム噴射のタイミング

このオプションは、「蒸気注入噴射（1回）」、「蒸気注入噴射（2回）」、「蒸気注入噴射（3回）」のいずれかを選択した場合にのみ、ディスプレイに表示されます。

ヒント：スチームを1回以上噴射する選択をした場合、2回目のスチーム噴射は調理プログラムの開始から10分以上後に行います。

– 手動によるスチーム噴射

手動によるスチーム噴射は、以下の手順で行います。

■ 「手動蒸気注入」を押します。
噴射のタイミングを逃さないように、キッチンタイマー を設定します。

– 時間制御によるスチーム噴射

スチーム噴射のタイミングを計るには、以下の手順で行います。

■ 「蒸気注入時間設定」を押します。

■ スチームを噴射するそれぞれの時間を設定します。
設定した時間になると、オーブンがスチームを噴射します。プログラムが開始すると、カウントダウン表示されます。

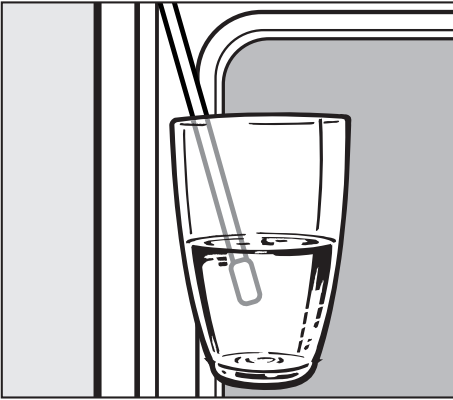
■ 「OK」を押します。

水の取り込みを促すメッセージが表示されます。

水の取り込みの準備・開始

■ 必要な量の新しい水道水を、適切な容器に注ぎます。

■ ドアを開けます。

■ 給水パイプを引き出します（操作パネルの左下にあります）。

■ 給水パイプの口を容器の水道水につけます。

■ 「OK」を押します。

水の取り込みが始まります。

実際にオーブン内に取り込まれる水量は、指定される必要水量より少ないため、容器に少量の水が残ります。

水の取り込みは「停止」や「開始」を選択することで、中断や再開ができます。

■ 水の取り込みが終了したら、容器を取り出します。

■ 「水の吸収が完了しました」という表示が現れます。確認して「OK」を押します。

■ ドアを閉めます。

給水チューブに残った水がオーブン内へ取り込まれているため、しばらくポンプ音が聞こえます。

モイスチャープラス

必要な温度、および実際の温度がディスプレイに表示されます。

温度が上がっていく様子が表示されます。設定した温度に最初に到達した時に、アラーム音が鳴ります。「設定」－「音量」－「アラーム音」を参照してください。

「時間制御によるスチーム噴射」を選択した場合、加熱段階の後、次のスチーム噴射の時間がディスプレイに表示されます。必要な場合は、「変更」でこの時間を変更できます。

加熱方法の変更

モイスチャープラス は、スチーム噴射と一緒に、通常「熱風加熱プラス」を使用します。

スチーム噴射と一緒に、以下の加熱方法を使用できます。

－ 上下加熱

－ 熱風ベーキング

－ オートロースト

■ 「変更」を選択します。

■ 「他の設定を開く」を選択します。

■ 項目の一覧をスクロールし、「加熱方法の変更」を表示させます。

■ 「加熱方法変更」を押します。

■ ご希望の加熱方法を選択します。

■ 「OK」を押します。

選択した加熱方法を使用して調理が実行されます。

蒸気でやけどを負う恐れがあります。
スチーム噴射中はオーブンのドアを開けないでください。
センサーに結露が発生すると、センサーの反応が遅くなります。

スチーム自動噴射

「自動蒸気注入」とディスプレイに表示されます。

加熱段階が完了すると、スチームが自動的に噴射します。

噴射中にはオーブン庫内に水蒸気が発生し、「蒸気注入オン」とディスプレイに表示されます。

スチーム噴射が終了すると、「蒸気注入終了」とディスプレイに表示されます。

■ 調理時間の終了まで調理を続けます。

スチーム噴射（１回から３回まで）

－ 手動によるスチーム噴射

「手動蒸気注入」を選択した場合、「開始 手動蒸気注入」が表示されると、スチームを噴射できるようになります。

オーブン庫内の熱い空気によりスチームが均等に行き渡るようにするため、加熱段階が完了してからスチームを噴射してください。

スチーム噴射のタイミングに関しては、レシピを参照してください。

ヒント：噴射のタイミングを逃さないように、キッチンタイマー 🔔 を設定します。

■ 「開始」を押します。

スチームが噴射され、「蒸気注入オン」とディスプレイに表示されます。

■ さらにスチームを噴射する必要があれば、上記の手順を繰り返します。

１回のスチームが噴射が終わるごとに、「蒸気注入終了」とディスプレイに表示されます。

■ 調理時間の終了まで調理を続けます。

－ 時間制御によるスチーム噴射

指定した時間が経過すると、オーブンがスチームを噴射します。

残った水の蒸発処理

スチームを噴射して調理する場合、調理プログラムが中断されない限りは、各スチーム噴射で同じ量の水を使用し、水は使い切ります。

しかし、すべてのスチームが噴射される前に調理プログラムが中断された場合には、使用されなかった水がスチーム噴射システム内に残ります。

この次にモイスチャープラス や、蒸気を使う自動プログラムを使用する場合は、「残留水蒸発しますか ?」とディスプレイに表示されます。「スキップ」と「はい」から選択します。

次回の調理プログラムで新鮮な水が使われるようにするためにも、蒸発処理をすぐに開始することをお勧めします。

残った水の蒸発処理をすぐに開始する

蒸気でやけどを負う恐れがあります。
残った水の蒸発処理中にオーブンのドアを開けないでください。

■ モイスチャープラス 、あるいは蒸気を使う自動プログラムを選択します。

「残留水蒸発しますか ?」と表示されます。

■ 「はい」を押します。

「残留水蒸発」および時間がディスプレイに表示されます。

蒸発処理が始まります。処理時間がディスプレイにカウントダウン表示されます。

表示される処理時間は、スチーム噴射システム内に残った水の量によって決まります。水の量によっては、蒸発処理中に処理時間が変ることがあります。

残った水の蒸発処理の終了時に、「プロセス終了」とディスプレイに表示されます。

■ ⮌ を押します。

モイスチャープラス を使用する調理、あるいは蒸気を使う自動プログラムが実行できるようになります。

オーブンドアおよび庫内に結露が発生するため、オーブンの温度が十分下がったら残っている水分を拭き取ってください。

残った水の蒸発処理のスキップ

⚠ 必要な場合以外、残った水の蒸発処理をキャンセルしないでください。条件が重なると、水の取り込みを繰り返すことでスチームユニットから水が溢れ出すことがあります。

■ モイスチャープラス 、あるいは蒸気を使う自動プログラムを選択すると、「残留水蒸発しますか ?」と表示されます。

■ 「スキップ」を押します。

モイスチャープラス を使用する調理、あるいは蒸気を使う自動プログラムが実行できるようになります。

この次にモイスチャープラス 、あるいは蒸気を使う自動プログラムを選択したとき、およびオーブンをオフにするときに、残った水の蒸発処理を促すメッセージが表示されます。

自動プログラム

本製品は、簡単に正しく調理できるようにする、さまざまな自動プログラムを備えています。食品や料理に適したプログラムを選択して、ディスプレイに表示される指示に従ってください。

自動プログラムを「自動プログラム Auto 」メニューより選択します。

食品や料理の一覧

– ケーキ
– 焼き菓子（小）
– パン
– パンーミックス
– 丸パン
– ピザ／キッシュ
– 肉
– ジビエ
– 鶏肉
– 魚
– ラザニア／グラタン
– 冷凍食品
– デザート

自動プログラムの使用

メインメニューより：

■ 「自動プログラム Auto」を押します。

食品や料理の一覧がディスプレイに表示されます。

■ ご希望の食品や料理を押します。

選択した食品や料理に対して利用可能な自動プログラムが表示されます。

■ ご希望の自動プログラムを選択します。

自動プログラムを開始する前に行う必要がある手順がディスプレイに表示されます。

選択したプログラムに応じて、以下の項目に関する詳細情報や指示が表示されます。

– ローストまたはベーキングする料理
– 棚位置
– 調理時間

■ ディスプレイの指示に従います。

自動プログラムの選択に関しては、レシピブックを参照してください。

自動プラグラグラムの使用に関する注意事項

– 自動プログラムのレシピは、目安としてのせています。
量を変えるなどして、似たレシピとして活用することができます。

– 自動プログラムの開始前は、オーブン庫内が室温である必要があります。

– 自動プログラムの調理時間は推定値であり、プログラムによって変化することがあります。特に肉などの調理時間は、その食品の最初の温度により変化します。

– 調理中に追加で液体や野菜を加えることが必要なプログラムがあります。必要な時にメッセージがディスプレイに表示されます（例 :「液体を加える時間」）。

– オーブンに食品を入れる前に予熱段階が必要なプログラムがあります。オーブンに食品を入れる時間を伝えるメッセージが表示されます。

お好みのプログラムを作成して、20 個まで保存できます。

– 1個のプログラムに 10 までの調理プロセスを含めることができます。そのため、頻繁に使用するレシピを正確に保存できます。それぞれの調理プロセスには、調理モード、温度、調理時間を設定できます。

– 食品を置く棚位置を指定できます。

– プログラムにレシピの名前を付けることができます。

次にプログラムを選択したときには、自動的に開始します。

ユーザープログラムの作成にはいくつかの方法があります。

– 自動プログラムの終了時に「保存」を押します。

– 調理時間を設定したプログラムの終了後に「保存」を押します。

その後、プログラムに名前を付けます。

ユーザープログラムの作成

■ 「ユーザープログラム [アイコン]」を押します。

■ 「プログラム設定」を選択します。

プログラム選択 1 の設定を確定できます。ディスプレイの指示に従います。

■ 調理モード、温度、調理時間を選択し確認します。

選択した調理モードによっては、「その他の設定を開く」から「急速加熱」や「クリスプ機能」をオンにできます。

プログラム選択 1 の設定が完了しました。

プログラム設定をさらに追加できます。例えば、プログラム選択 1 に続けて、もう 1 つ調理モードを追加できます。

プログラム設定を追加するには :

■ 「追加」を押して、プログラム選択 1 のときと同じ手順を行います。

プログラムの設定を終了するには :

■ 「閉じる」を押します。

最後に、食品を置く棚位置を設定します。

■ ご希望の棚位置「任意の段」を押します。

■ 「OK」を押します。

設定内容の要約がディスプレイに表示されます。

■ 設定を確認し「OK」を押します。あるいは、「変更」を押して設定を変更します。

■ 「保存」を選択します。

■ プログラムの名前をキーボードで入力します。

長いプログラム名には、⌈ マークを使用して改行が１度できます。

■ プログラム名を入力したら、「保存」を押します。

名前が保存されたことを確認するメッセージがディスプレイに表示されます。

■ 「OK」を押します。

保存したプログラムを直ちに開始したり、後で開始したり、調理段階を変更したりできます。

「調理プロセス変更」の項目を押して調理段階を変更できます。

ユーザープログラムの開始

■ 「ユーザープログラム 」を押します。

プログラム名がディスプレイに表示されます。

■ ご希望のプログラムを押します。

保存したプログラムを直ちに開始したり、後で開始したり、調理段階を表示したりできます。

– すぐに開始
プログラムが直ちに開始し、オーブンのヒーターがオンになります。

– 終了時間
調理を終了したい時刻を指定できます。設定した時刻になると、オーブンのヒーターが自動的にオフになります。

– 開始
プログラムを開始したい時刻を指定できます。設定した時刻になると、オーブンのヒーターが自動的にオンになります。

－　調理プロセス変更

設定内容の要約がディスプレイに表示されます。「変更」から設定を変更できます（「ユーザープログラムの変更」を参照）。

■ ご希望の調理モードを押します。

■ 使用する棚位置に関するメッセージが表示されます。確認して「OK」を押します。

指定した開始時刻、終了時刻に合わせて、プログラムが開始されます。

ユーザープログラムの変更

調理プロセスの変更

自動プログラムの名前を変えて作ったユーザープログラムの調理プロセスは変更できません。

■ 「ユーザープログラム 」を押します。

プログラム名がディスプレイに表示されます。

■ 「設定内容変更」を選択します。

■ 「プログラム変更」を選択します。

■ ご希望のプログラムを押します。

■ 「調理プロセス変更」を押します。

調理プロセスの設定を変更したり、プログラムに新たな調理プロセスを追加したりできます。

■ 変更する調理プロセスを選択します。あるいは「調理プロセス追加」を押します。

■ プログラムをお好みに合わせて変更します（「ユーザープログラムの作成」を参照）。

■ 設定を確認し、「OK」を押します。

■ 「保存」を選択します。

■ 必要に応じて名前を変更し（「ユーザープログラムの作成」を参照）、「保存」を押します。

プログラムの変更が保存されます。

名前の変更

■ 「ユーザープログラム [icon]」を押します。

プログラム名がディスプレイに表示されます。

■ 「プログラム設定」を選択します。

■ 「プログラム変更」を選択します。

■ ご希望のプログラムを押します。

■ 「名前変更」を押します。

■ 新しい名前を入力します（「ユーザープログラムの作成」を参照)。

■ 「保存」を選択します。

名前が保存されたことを確認するメッセージがディスプレイに表示されます。

■ 「OK」を押します。

プログラムの新しい名前が保存されます。

ユーザープログラムの削除

■ 「ユーザープログラム [icon]」を押します。

プログラム名がディスプレイに表示されます。

■ 「設定内容変更」を選択します。

■ 「プログラム削除」を選択します。

■ ご希望のプログラムを押します。

■ 「OK」を押します。

プログラムが削除されます。

すべてのユーザープログラムを同時に削除できます（「設定」－「工場出荷時の設定」－「ユーザープログラム」を参照)。

健康のため、食材を適切な状態に調理することが大切です。
ケーキ、ピザ、フライドポテトなどは、ほどよいきつね色に焼き、焦がさないように注意してください。

調理モード

食品の状態に応じて、熱風加熱プラス 、熱風ベーキング 、モイスチャープラス 、上下加熱 を使用できます。

焼き型

焼き型は、調理モードや食品の状態に応じて選択します。

– 熱風加熱プラス 、熱風ベーキング 、モイスチャープラス :
  ベーキングトレイ、ユニバーサルトレイ、オーブン用素材でできたあらゆる焼き型

– 上下加熱 :
  アルミ、ブリキ、ほうろう製の光沢のない黒っぽい容器や、耐熱ガラス、セラミック製の皿なども利用できます。明るい色や光沢のある金属製の容器は避けてください。むらができたり、焼き色が付かないことがあります。またケーキがうまく焼けないことがあります。

– ベーキング容器は常にラックの上に置いてください。

  長方形の型は、ラックの横幅と直角に入れると最もよく熱が行き渡り、均一にむらなく焼くことができます。

– 生の果物を飾ったケーキや背の高いスポンジケーキを焼くときは、汁がこぼれてオーブンが汚れないように型をユニバーサルトレイに置いてください。

クッキングシート、容器に油を引くこと

ミーレの付属品（ユニバーサルトレイおよび丸形ベーキングトレイ）にはすべてパーフェクトクリーンほうろう加工が施されています。

パーフェクトクリーンほうろう加工が施されている表面は通常、油を引いたりクッキングシートを敷いたりする必要はありません。

クッキングシートは、以下のベーキングで必要です。

– プレッツェル、ブレッドスティックのような塩分を多く含むもの。生地に含まれる塩分でパーフェクトクリーン加工面を損傷させる恐れがあります。

– メレングやスポンジのような卵白を多く含むもの。はがれにくくなるため。

– 冷凍食品をラック上で調理する場合

ベーキング早見表に関する注意

温度

原則として、早見表に記載されている一番低い温度に設定してください。

温度を推奨より高めに設定すると、調理時間が短くなる場合もありますが、焼き色がむらになったり、満足するように調理できなかったりします。

ベーキングの調理時間

記載されている最も短い調理時間が経過した時点で、食品が調理されたかどうかを確認してください。
ケーキが焼けたかどうかを確認するには、竹串を中央に刺します。串に生地が付いてこなければ焼き上がりです。

ベーキング

棚位置

ベーキングで食品を置く棚位置は、調理モード、および使用するトレイの数で決まります。

– 熱風加熱プラス

  トレイ 1 枚：棚位置 1
  トレイ 2 枚：棚位置 1 および棚位置 3
  ユニバーサルトレイとベーキングトレイを使用して 2 段や 3 段で同時にベーキングする場合、ユニバーサルトレイはベーキングトレイの下で使用します。

– モイスチャープラス

  トレイ 1 枚：棚位置 1

– 熱風ベーキング

  トレイ 1 枚：棚位置 1 あるいは棚位置 2

– 上下加熱

  トレイ 1 枚：棚位置 1 あるいは棚位置 2

ベーキング早見表

ケーキ／ビスケット	[℃]	3 1	[分]
スポンジ生地			
パウンドケーキ	**140 ～ 160**	**1**	**65 ～ 75**
リングケーキ	**150 ～ 170**	**1**	**65 ～ 80**
マフィン（トレイ 1 枚）	150 ～ 170	1	25 ～ 50
ミニケーキ（トレイ 1 枚）[1][2]	**140**	**1**	**30 ～ 40**
ミニケーキ（トレイ 2 枚）[1][2]	**150[3]**	**1+3**	**30 ～ 40**
スポンジケーキ（トレイを使用）	150 ～ 170	1	25 ～ 40
マーブルケーキ、ナッツケーキ（型を使用）	**150 ～ 170**	**1**	**60 ～ 80**
メレンゲ入りフレッシュフルーツケーキ（トレイを使用）	150 ～ 170	1	45 ～ 50
フレッシュフルーツケーキ（トレイを使用）	150 ～ 170	1	35 ～ 45
フレッシュフルーツケーキ（型を使用）	**150 ～ 170**	**1**	**45 ～ 65**
ケーキの土台	**150 ～ 170**	**1**	**25 ～ 30**
ビスケット／クッキー[1]（トレイ 1 枚または 2 枚）	**150 ～ 170**	**1 [1+3[4]]**	**20 ～ 25**
練り込み生地			
パイ生地	**150 ～ 170**	**1**	**20 ～ 25**
シュトロイゼルケーキ	150 ～ 170	1	45 ～ 55
ビスケット[1]（トレイ 1 枚または 2 枚）	**150 ～ 170**	**1 [1+3[4]]**	**15 ～ 25**
ドロップクッキー[1][2]（トレイ 1 枚または 2 枚）	**140**	**1 [1+3[4]]**	**30 ～ 45**
チーズケーキ	140 ～ 160	1	70 ～ 95
アップルパイ（型の直径 20 cm）[1][2]	**160**	**1**	**85 ～ 105**
アップルパイ[1]	150 ～ 170	1	60 ～ 70
トッピング付き（フィリング入り）アプリコットタルト（型を使用）	140 ～ 160	1	55 ～ 75
スイス風キッシュ	—	—	—

お勧めの調理モード用の数字は太字で表示されています。

特に明記していない限り、記載されている時間はオーブンを予熱していない場合のものです。予熱する場合は、時間を最大 10 分短縮してください。

一般的に、温度が範囲で示されている場合は、記載されている最も低い温度を設定して、最も短い調理時間が経過した時点で食品が調理されたかどうかを確認します。

ベーキング

[℃]	3 / 1	[分]	[℃]	3 / 1	[分]
150 ～ 170	1	60 ～ 70	─	─	─
160 ～ 180	1	65 ～ 80	─	─	─
160 ～ 180	**2**	**25 ～ 50**	─	─	─
160[3]	**1**	**18 ～ 25**	─	─	─
─	─	─	─	─	─
160 ～ 180	**2**	**25 ～ 40**	─	─	─
150 ～ 170	1	60 ～ 80	─	─	─
160 ～ 180	**2**	**40 ～ 50**	─	─	─
160 ～ 180	**2**	**35 ～ 45**	─	─	─
160 ～ 180	1	45 ～ 65	─	─	─
170 ～ 190	1	20 ～ 25	─	─	─
160 ～ 180 [3]	2	15 ～ 25	─	─	─
170 ～ 190	1	15 ～ 20	─	─	─
160 ～ 180	**2**	**45 ～ 55**	─	─	─
160 ～ 180	2	15 ～ 25	─	─	─
160[3]	**2**	**15 ～ 30**	─	─	─
160 ～ 180	**1**	**85 ～ 95**	150 ～ 170	2	75 ～ 90
180	**1**	**80 ～ 95**	─	─	─
160 ～ 180	1	60 ～ 70	**150 ～ 170**	**1**	**55 ～ 65**
160 ～ 180	1	55 ～ 75	**140 ～ 160**	**1**	**50 ～ 60**
220 ～ 240[3] [5]	**1**	**30 ～ 40**	**190 ～ 210[3]**	**1**	**30 ～ 40**

熱風加熱プラス／上下加熱／熱風ベーキング
温度／棚位置／調理時間

1) 加熱中は、急速加熱モードをオフにしてください。「その他の設定を開く」－「急速加熱」－「オフ」を選択します。
2) この設定は、EN 60350 に従った試験にも適合しています。
3) オーブンを予熱してください。
4) 記載されている調理時間が経過する前に食品に十分焼き色がついている場合は、早めに取り出してください。
5)「その他の設定を開く」－「クリスプ機能」－「オン」を選択します。
6) キャタライザーをオフにします（「設定」－「キャタライザー」を参照）。

ベーキング早見表

ケーキ／ビスケット	[℃]		[分]
ビスキュイ生地 1)（メレンゲ入り）			
タルト／フラン生地（タマゴ２個）1)	160 ～ 180	1	20 ～ 30
スポンジケーキ（タマゴ４個から６個）1)	160 ～ 180	1	25 ～ 35
メレンゲスポンジケーキ 1) 2)	**170**	**1**	**25 ～ 35**
ロールケーキ 1)	160 ～ 180 3)	1	15 ～ 25
イースト生地およびクワルク生地			
生地の発酵	**50**	**5)**	**15 ～ 30**
クグロフ	**140 ～ 160**	**1**	**45 ～ 65**
シュトーレン	**150 ～ 170**	**1**	**55 ～ 65**
シュトロイゼルケーキ	**150 ～ 170**	**1**	**50 ～ 60**
フレッシュフルーツケーキ（トレイを使用）	**150 ～ 170**	**1**	**55 ～ 65**
白パン	**160 ～ 180**	**1**	**45 ～ 55**
全粒粉パン	**170 ～ 190 3)**	**1**	**50 ～ 60**
ピザ（トレイを使用）1)	170 ～ 190	1	35 ～ 45
オニオンタルト	150 ～ 170	1	35 ～ 45
アップルパイ（トレイ １枚または２枚）	**150 ～ 170**	**1 [1+3 4)]**	**25 ～ 30**
シュー生地 1)、エクレア（トレイ１枚）	**160 ～ 180**	**1**	**30 ～ 45**
パフペーストリー（トレイ１枚）	**170 ～ 190**	**1**	**20 ～ 30**
メレンゲ、マカロン（トレイ １枚または２枚）	**120 ～ 140**	**1 [1+3 4)]**	**25 ～ 50**

お勧めの調理モード用の数字は太字で表示されています。

特に明記していない限り、記載されている時間はオーブンを予熱していない場合のものです。予熱する場合は、時間を 10 分短縮してください。

一般的に、温度が範囲で示されている場合は、記載されている最も低い温度を設定して、最も短い調理時間が経過した時点で食品が調理されたかどうかを確認します。

ベーキング

[℃]		[分]	[℃]		[分]
160 ～ 180[3)]	**1**	**20 ～ 25**	—	—	—
160 ～ 180[3) 6)]	**1**	**20 ～ 35**	—	—	—
150 ～ 180[3) 6)]	**1**	**20 ～ 45**	—	—	—
160 ～ 180[3) 6)]	**2**	**12 ～ 20**	—	—	—
50	5)	15 ～ 30	—	—	—
140 ～ 160	1	45 ～ 65	—	—	—
150 ～ 170	2	55 ～ 65	—	—	—
160 ～ 180	2	50 ～ 60	—	—	—
170 ～ 190 [1)]	2	55 ～ 65	—	—	—
160 ～ 180	1	50 ～ 60	—	—	—
180 ～ 200[3)]	1	50 ～ 60	—	—	—
190 ～ 210	**2**	**30 ～ 45**	170 ～ 190	1	35 ～ 45
180 ～ 200	**2**	**25 ～ 35**	170 ～ 190	1	25 ～ 35
160 ～ 180	2	25 ～ 30	—	—	—
180 ～ 200 [3)]	2	35 ～ 45	—	—	—
190 ～ 210 [3)]	2	15 ～ 25	—	—	—
120 ～ 140 [3)]	2	25 ～ 50	—	—	—

熱風加熱プラス／上下加熱／熱風ベーキング

温度／棚位置 ／調理時間

1) 加熱中は、急速加熱モードをオフにしてください。「その他の設定を開く」－「急速加熱」－「オフ」を選択します。
2) この設定は、EN 60350 に従った試験にも適合しています。
3) オーブンを予熱してください。
4) 記載されている調理時間が経過する前に食品に十分焼き色がついている場合は、早めに取り出してください。
5) オーブンの床面にラックを置き、生地を入れた容器をラックに置きます。
6) キャタライザーをオフにします（「設定」－「キャタライザー」を参照）。
7)「その他の設定を開く」－「クリスプ機能」－「オン」を選択します。

調理モード

調理方法により、熱風加熱プラス 、モイスチャープラス 、オートロースト 、上下加熱 、あるいは自動プログラムを使用できます。

食器類

あらゆる耐熱食器を使用できます。

ミーレベーキングディッシュ、ロースト鍋、オーブン用耐熱ガラス製容器、ロースト用バッグ、磁器製容器または鋳鉄製容器、ユニバーサルトレイ、ユニバーサルトレイにのせたラックや（別売りの）飛散防止天板。

ベーキングディッシュでのローストが便利です。グレービーソースを作るための肉汁を十分残すことができます。また、ラックを使用するよりも、オーブン庫内をきれいな状態に保つことができます。

ロースト早見表に関する注意

温度

原則として、早見表に記載されている一番低い温度に設定してください。高い方の温度を使用すると、肉に焦げ目はついても、中まで火が通りません。

熱風加熱プラス 、モイスチャープラス 、オートロースト で調理する場合は、上下加熱 よりも約 20 °C 低い温度に設定してください。

3 kg 以上のカット肉の場合は、ロースト早見表よりも約10 °C温度を低く設定してください。温度を低くすると調理時間は長くなりますが、均一に仕上がります。

ラックで直接ローストする場合は、ベーキングディッシュでローストする場合より約 10 °C 温度を低く設定してください。

予熱

牛サーロインおよびヒレのローストには予熱が必要です。

ロースト

ロースト時間

英国の伝統的なロースト時間の求め方：

肉の種類に応じて、450 g あたり 15 ～ 20 分、さらに約 20 分を加えた時間が目安となります。ただし、ローストの状態を確認しながら調理時間を調整してください。ロースト時間は、肉の厚み（cm）× 肉の種類別ロースト時間（分／ cm）で求めることもできます。

牛肉／鹿肉............................15 ～ 18 分／ cm

豚肉／子牛肉／ラム肉.........12 ～ 15 分／ cm

サーロイン／ヒレ...................8 ～ 10 分／ cm

冷凍肉のロースト時間は、1 kg あたり約 20 分長くなります。1.5 kg 以下の冷凍肉は、ロースト前に解凍する必要はありません。

最も短い調理時間が経過した時点で、肉が調理されたかどうかを確認してください。

棚位置

食品の高さに応じて、棚位置 1 あるいは棚位置 2 を使用します。

ヒント

焦げ目を付ける

焦げ目は、ロースト時間が終わる頃に付き始めます。そのため、焦げ目をしっかりつけたい場合は、調理時間の半分が過ぎた頃にフタを外します。

肉をねかせる

ローストが終わったら、オーブンから取り出し、アルミホイルで包んで、約 10 分間ねかせておきます。肉を切り分けるときに肉汁が出にくくなります。

鶏肉をローストする

パリッと焼き上げるには、ロースト時間が終わる 10 分前に薄い塩水を塗ります。

ロースト早見表

肉／魚	ファン／上下加熱	
	[℃]	[分]
牛モモかたまり肉、約 1kg	170 ～ 190	100 ～ 130 [2)]
牛ヒレまたはサーロインかたまり肉、約 1 kg	**200 ～ 220[3)]**	**45 ～ 55**
鹿肉、約 1 kg	**180 ～ 200**	**60 ～ 90[4)]**
豚のかたまり肉、約 1 kg	160 ～ 180	100 ～ 120 [4)]
豚のかたまり肉、皮付き、約 2 kg	160 ～ 180	130 ～ 160 [4)]
ガモン（ハム）のかたまり肉、約 1 kg	**160 ～ 180**	**60 ～ 80[4)]**
ミートローフ、約 1 kg	170 ～ 190	60 ～ 90 [4)]
子牛肉、約 1.5 kg	**170 ～ 190**	**100 ～ 120[4)]**
ラム脚肉、約 1.5 kg	**170 ～ 190**	**90 ～ 120[4)]**
ラムあばら肉、約 1.5 kg	170 ～ 190	50 ～ 60
鶏肉、0.8–1.2 kg	**180 ～ 200**	**60 ～ 70**
鶏肉、約 2 kg	**170 ～ 190**	**90 ～ 110**
詰め物入り鶏肉、約 2 kg	**170 ～ 190**	**110 ～ 130**
鶏肉、約 4kg	**160 ～ 180**	**150 ～ 180**
魚（丸ごと）、約 1.5 kg	**160 ～ 180**	**35 ～ 55**

推奨調理モードは数字が太字で表示されています。

記載されている時間はオーブンを予熱していない場合のものです。

一般的に、温度が範囲で示されている場合は、記載されている最も低い温度を設定して、最も短い調理時間が経過した時点で食品が調理されたかどうかを確認します。

温度はフタをしていない食器でローストする場合です。
ユニバーサルトレイ、あるいはユニバーサルトレイの上にラックをのせて直接ローストする場合は、温度を約 10 °C 低く設定してください。

ローストト

1)			
[℃]	[分]	[℃]	[分]
–	–	**190 ～ 210**	**110 ～ 140 2)**
–	–	200 ～ 220 3)	45 ～ 55
180 ～ 200	**60 ～ 90 4)**	190 ～ 210	60 ～ 90 4)
160 ～ 180	110 ～ 130 4)	**180 ～ 200**	**100 ～ 120 4)**
170 ～ 190	130 ～ 160 4)	**190 ～ 210**	**130 ～ 160 4)**
160 ～ 180	**60 ～ 80 4)**	170 ～ 190	80 ～ 100 4)
170 ～ 190	60 ～ 70 4)	**190 ～ 210**	**60 ～ 70 4)**
170 ～ 190	**90 ～ 110 4)**	190 ～ 210	100 ～ 120 4)
170 ～ 190	**90 ～ 120 4)**	200 ～ 220	90 ～ 120 4)
–	–	**190 ～ 210**	**50 ～ 60**
190 ～ 210	**60 ～ 70**	190 ～ 210	60 ～ 75
180 ～ 200	**90 ～ 110**	180 ～ 200	100 ～ 120
180 ～ 200	**100 ～ 120**	180 ～ 200	110 ～ 130
170 ～ 190	**140 ～ 170**	180 ～ 200	150 ～ 180
170 ～ 190	**35 ～ 55**	190 ～ 210	35 ～ 55

熱風加熱プラス／ オートロースト ／ モイスチャープラス／ 上下加熱

温度／ ローストト時間

食品の高さに応じて、棚位置 1 あるいは棚位置 2 を使用します。

1) 加熱段階の後、調理が終了するまで、間をおいてスチームを噴射します。

2) 初めはフタをしてローストしてください。調理時間が半分経過した後フタを取り、約 1/2 リットルの水を加えてください。

3) オーブンを予熱してください。ただし、「急速加熱」はオフにしてください。「他の設定を開く」－「急速加熱」－「オフ」を選択します。

4) 調理時間が半分経過した後で約 1/2 リットルの水を加えてください。

低温調理は、牛肉、豚肉、子牛肉、ラム肉を柔らかく仕上げたい場合に最適です。

初めに、コンロで肉の表面をくまなく高温で焼き、肉汁を逃がさないようします。

次に、肉を予熱したオーブンに入れます。低温で長時間加熱することにより完全に火が通り、しかも非常に柔らかく仕上がります。

肉が緩み、内部の肉汁が均等に行き渡り、外側まで届きます。そのため、とても柔らかくジューシーな仕上がりになります。

ヒント

– 正しくつるされ切り取られた赤身の肉を使用してください。調理前に骨は取り除いてください。

– 表面を焼くために、澄ましバターや植物油などの高温に耐える適切な調理油を使用してください。

– 調理中は、肉にフタをしないでください。

調理時間は 2 時間から 4 時間程かかります。肉の大きさ、重さ、焼き加減、お好みの焦げ目のつけ具合により変わります。

調理時間／肉の中心温度

肉の種類	調理時間 [分]	肉の中心温度 ** [℃]
サーロイン かたまり肉		
– レア	60 ～ 90	48
– ミディアム	120 ～ 150	57
– ウェルダン	180 ～ 240	69
豚ヒレ	120 ～ 150	63
ガモン *	150 ～ 210	68
子牛鞍下肉 *	180 ～ 210	63
ラム鞍下肉 *	90 ～ 120	60

* 骨抜き

** 市販のフードプローブ（食品用温度計）を使用して、肉の中心温度を計測した場合。市販のフードプローブを差しこんだままオーブンで加熱しないでください。

調理後

調理温度および肉の中心温度がとても低いので、以下の利点があります。

– オーブンから出してすぐに肉をカットできます。ねかせる必要はありません。

– 調理プログラムの終了後に、料理をオーブン内に放置しても、調理の仕上がりは変化しません。料理を出すまで保温しておくことができます。

– オーブンから出してすぐの肉は、食べごろの温度になっています。すぐに冷えてしまわないために、温めておいた皿に盛り付け、熱いソースやグレービーをかけてサーブしてください。

低温調理 ー 手動での温度設定

ユニバーサルトレイの上にラックをのせて使用してください。

オーブンを予熱するために急速加熱を使用しないでください。

■ ラックとユニバーサルトレイを棚位置1に置きます。

■ 「プログラム [ ] 」を選択します。

■ 「上下加熱 [ ] 」を押します。

■ 「130 °C 」と入力します。

■ 「変更」ー「他の設定を開く」ー「急速加熱」ー「オフ」を押して急速加熱をオフにします。

■ ユニバーサルトレイとラックを入れたまま、オーブンを約15分予熱します。

■ 予熱中に、コンロで肉の表面をくまなく焼きます。

⚠ やけどの恐れがあります。

加熱したオーブンに食品を出し入れしたり、食品を裏返したり、棚を調整したりするときは、耐熱性のある鍋つかみをご使用ください。

■ 表面を焼いた肉をラックに置きます。

■ 「変更」を選択します。

■ 温度を 100 °C まで下げます。

■ 調理時間の終了まで調理を続けます。

上記の手順を自動的に完了できるように設定することができます（「オーブンの使用・その他の機能」を参照)。

⚠ やけどの恐れがあります。
グリルするときは、オーブンのドアを閉めてください。ドアを開けたままの状態でグリルすると、熱風がファンで冷却されず、オーブン庫外に流れ出て、操作パネルが熱くなります。

調理モード

グリル

ステーキなどの一枚肉を同時に何枚もグリルするのに適しています。また、大きな焼き料理に軽く焦げ目をつけるのに適しています。

必要な熱を発生させるため、上部ヒーター／グリルヒーターがすべてオンになり赤くなります。

エコノミーグリル

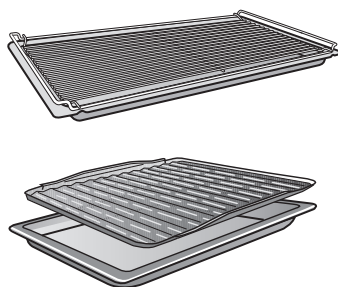
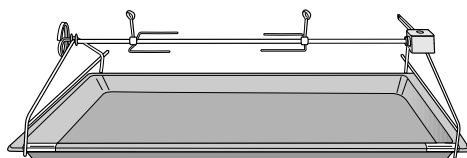
ステーキなどの一枚肉を少量グリルするのに適しています。また、少量の料理に軽く焦げ目をつけるのに適しています。

必要な熱を発生させるため、上部ヒーター／グリルヒーターの内側の部分だけがオンになります。

熱風グリル

詰め物をした肉や鶏肉など、厚みのある食材のグリルに最適です。

上部ヒーター／グリルヒーターとファンが交互にオン／オフに切り替わります。

トレイおよびラック

ユニバーサルトレイ上にラックや（可能であれば）飛散防止天板を使用してください。調理中の材料から出る汁は、飛散防止天板の下に溜まります。このため、汁が飛び散ってオーブンが汚れることがありません。集まった汁を使って、グレービーやソースを作ることができます。

本製品には、ロッティセリ（回転肉焼器）が付属しています。詰め物をした肉や鶏肉など、厚みのあるもののグリルに使用します（「ロッティセリ（回転肉焼器）を使用したグリル」を参照）。

グリル早見表に関する注意

温度

原則として、早見表に記載されている一番低い温度に設定してください。高い方の温度を使用すると、肉に焦げ目はついても、中まで火が通りません。

一般的に、薄切り肉の場合の温度設定は275 °C、厚めの肉では最大 220 °C がお勧めです。

予熱

グリル開始前にドアを閉じた状態で約 5 分予熱します。

棚位置

食品の厚みに応じて、棚位置を選択します。

- 薄切り肉 : 棚位置 2 または棚位置 3
- 厚みのある肉 : 棚位置 1 または棚位置 2

グリル時間

- 魚の切り身や肉のスライスなどは、通常片面 6 ～ 8 分を目安にします。厚みのあるものの場合はこれより時間が少しかかります。同時にグリルする食材の厚さは、できるだけ同じにし、調理時間がまちまちにならないようにします。
- 調理の途中で食材を裏返します。

肉の火の通り具合の確認

切り身の肉の火の通り具合をみるには、スプーンを押し付けてみます。

レア : スプーンを押し返す力がかなり弱ければ、中は生に近い状態です。

ミディアム : いくぶん押し返す力があれば、半ば火が通っている状態です。

ウェルダン : 押し返す力が強ければ、完全に火が通っている状態です。

最も短い調理時間が経過した時点で、肉が調理されたかどうかを確認します。

ヒント

厚めの肉の表面は焼けていても中心がまだ生の場合、温度を下げるか棚位置を下げてじっくりグリルすると、中までじっくり火が通ります。

グリルする食材の下ごしらえ

肉を切ります。肉汁が出てしまうためグリルする前に塩はふりません。

赤身の肉には、必要に応じ少量の油を加えます。
バターやラードなどの油脂類は、燃えて煙が出たりするため使用しないでください。

魚は通常の方法で洗います。うまみを出すために魚に少量の塩かレモン汁をかけると良いでしょう。

グリル

■ ユニバーサルトレイにラックや（可能であれば）飛散防止天板をのせます。

■ その上に食材を乗せます。

■ 必要な調理モードと温度を選択します。

■ グリル開始前にドアを閉じた状態で約5分予熱します。

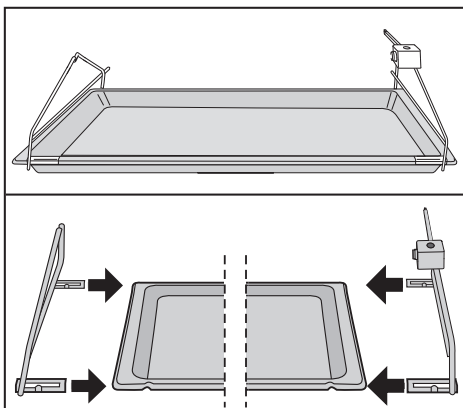
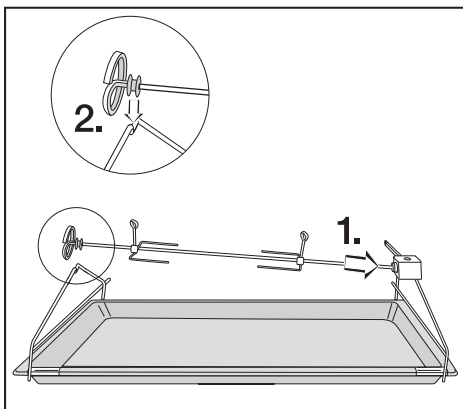
⚠ やけどの恐れがあります。
加熱したオーブンに食品を出し入れしたり、食品を裏返したり、棚を調整したりするときは、耐熱性のある鍋つかみをご使用ください。

■ 食品を適切な棚位置に置きます（「グリル早見表」を参照）。

■ ドアを閉めます。

■ 調理の途中で食材を裏返します。

ロッティセリ（回転肉焼器）を使用したグリル

ロッティセリ（回転肉焼器）は、グリル、エコノミーグリル、熱風グリルでのみ使用できます。
ロッティセリ（回転肉焼器）が支えられる最大重量は 5 kg です。

■ ロッティセリ（回転肉焼器）のホルダーを、ユニバーサルトレイの両側にぴったりと収まるまで押し入れます。

■ 締め具を使用してロッティセリ（回転肉焼器）の串に肉を固定します。肉が中央に固定されるようにします。肉をなめらかに回転させるために、中心で重量バランスを取る必要があります。

■ 図のように、ロッティセリの尖った先端をスロットに差し込み (1.)、反対側をホルダーにのせます (2.)。

■ ロッティセリを、オーブンの棚位置 1 に挿し込みます。

ロッティセリは、庫内の壁面のグリルモータースロットに自動的に収まります。

■ ドアを閉めます。

■ グリルプログラムを押します。

■ 温度を設定します。

■ 「他の設定を開く」を押します。

■ 「ロッティセリ」には「オフ」があらかじめ設定されています。

「オフ」を押します。

「オン」が表示され、グリルモーターがオンになります。

食品が回転し、すべての表面が均等にグリルされます。

調理後：

■ 食品をオーブンから取り出します。

■ オーブンをオフにします。

グリルモーターの設定が自動的に「オフ」にリセットされます。

グリル早見表

お勧めの調理モード用の数字は太字で表示されています。
特に明記していない限り、グリル開始前にドアを閉めた状態で約 5 分予熱します。
グリルの途中で食材を裏返します。
最も短い調理時間が経過した時点で、食品を確認します。

グリルする材料	棚位置	グリル／エコノミーグリル		熱風グリル	
		温度 [℃]	グリル時間 [分]	温度 [℃]	グリル時間 [分]
薄切り					
ビーフステーキ	2	275	10 ～ 16	**220**	**20 ～ 25**
ビーフバーガー 1)	2/3	**300**	**14 ～ 24**	—	—
ケバブ	2/3	240	25 ～ 30	**220**	**16 ～ 20**
チキンケバブ	2/3	240	20 ～ 25	**200**	**23 ～ 27**
ポークチョップ	2/3	**275**	**12 ～ 18**	220	23 ～ 27
レバー	2/3	**275**	**8 ～ 12**	220	12 ～ 15
ハンバーグ	2/3	**275**	**14 ～ 20**	220	18 ～ 22
ソーセージ	2/3	**275**	**10 ～ 15**	220	9 ～ 13
魚の切り身	2/3	275	12 ～ 16	**220**	**13 ～ 18**
マス	2/3	**275**	**16 ～ 20**	220	20 ～ 25
トースト 1)	2	**300**	**2 ～ 5**	—	—
チーズトースト	2/3	275	7 ～ 9	**220**	**5 ～ 8**
トマト	2/3	275	6 ～ 8	**220**	**8 ～ 10**
桃	2/3	275	6 ～ 8	**220**	**15 ～ 20**
厚切り					
鶏肉、約 1.2 kg	1	220	50 ～ 60	**210**	**60 ～ 65**
豚肉、約 1 kg	1	—	—	**200**	**95 ～ 100**
サーロイン、ヒレ、約 1 kg	2	—	—	**200 ～ 220**	**30 ～ 40**

グリル／エコノミーグリル／熱風グリル／棚位置／温度／グリル時間

1) グリル を使用した場合、この設定は、EN 60350 に従った試験にも適合します。

その他の調理方法

本製品には、自動プログラムの他に、以下のような調理方法があります。

■ 「特別プログラム [✲]」を押します。

以下の調理方法が選択できます。

– 解凍

– 乾燥

– 温め直し（プレート料理の温め直し）

– 食器温め

– イースト生地の発酵

– ピザ

– サバトプログラム

ここでは、以下の調理方法に関してもご説明します。

– ジェントルベーキング

– 冷凍食品／加工食品

解凍

解凍機能を使用して、冷凍食品を徐々に解凍します。

温度は 25 °C から 50 °C まで設定できます。

- 「特別プログラム [✿]」を押します。
- 「解凍」を押します。
- 必要であれば推奨温度を変更し、解凍時間を設定します。
- ディスプレイの指示に従います。

空気が庫内を循環し、食品を徐々に解凍します。

> ⚠ **サルモネラ中毒の恐れがあります。**
> **鶏肉を解凍する場合は、衛生的な方法で行うことが特に大切です。鶏肉から解け出た汁気は調理に使用しないでください。汁気を捨て、トレイ、シンク、手をよく洗ってください。**

ヒント

- できるだけ包装は取り除き、解凍する食材をユニバーサルトレイまたは適切な皿に入れます。
- 鶏肉を解凍する場合は、ユニバーサルトレイの上にのせたラックにのせて解凍します。溶け出した汁気に肉が浸らないようにします。
- 肉、鶏肉、魚は調理前に完全に解凍する必要はありません。
  表面にハーブを振りかけたり、味付けできる程度にまで解凍されていれば十分です。

解凍時間

解凍に必要な時間は、食材の重量、種類、冷凍温度によって異なります。以下の表の時間は目安です。食材が完全に解凍されているかを必ず確認することが重要です。

冷凍食品	重量 [g]	解凍時間 [分]
鶏肉	800	90 ～ 120
肉	500	60 ～ 90
	1000	90 ～ 120
ソーセージ	500	30 ～ 50
魚類	1000	60 ～ 90
イチゴ	300	30 ～ 40
バターケーキ	500	20 ～ 30
パン	500	30 ～ 50

乾燥

このプログラムは、食品を乾燥して保存する伝統的な方法のためのものです。

温度は 80 °C から 100 °C まで設定できます。

乾燥させる果物や野菜は、熟しており、傷がないことが重要です。

■ 乾燥する食品の準備

－ リンゴは皮をむき芯を抜いて、厚さ 0.5 cm にスライスします。

－ プラムは必要であれば種を取ります。

－ ナシは皮をむき芯を抜いて、V 字型に厚く切ります。

－ バナナは皮をむきスライスします。

－ マッシュルームは洗って半分に切るかスライスします。

－ パセリやディルは茎から取ります。

■ 食品をユニバーサルトレイ上に均等に配置します。

ラックを使用することもできます。

■ 「特別プログラム ✲ 」を押します。

■ 「乾燥」を押します。

■ 必要であれば推奨温度を変更し、乾燥時間を設定します。

■ ディスプレイの指示に従います。

食品	乾燥時間
果物	2 ～ 8 時間
野菜	3 ～ 8 時間
ハーブ類 *	50 ～ 60 分

* このプログラムではファンを使用するので、ハーブ類の乾燥には上下加熱 ▭ を使用し、温度を 80 °C から 100 °C に設定してください。

■ 庫内に結露が発生した場合は、温度を下げてください。

⚠ やけどの恐れがあります。
乾燥したハーブをオーブンから取り出すときは、耐熱性のある鍋つかみをご使用ください。

■ 果物や野菜を乾燥させた後は、冷えるまで時間をおきます。

ドライフルーツは完全に乾燥し、しかも柔らかく弾力がなければなりません。

■ 密封性のある缶や瓶に保存します。

温め直し

このプログラムは、蒸気を利用して皿盛り料理を温め直すためのものです。

以下の食品を選択できます。
- 肉料理野菜添え
- 肉料理ポテト添え
- 肉料理ダンプリング添え
- 肉料理パスタ添え
- 魚料理野菜添え
- 魚料理ポテト添え
- 野菜のグラタン
- パスタグラタン
- パスタ（ソースつき）
- ピザ
- ソース添ラグーフリカッセ

耐熱性の食器を使用してください。

■ 温め直す食品を食器に入れてラックに置きます。フタをしないでください。

■「特別プログラム ✲」を押します。

■「温め直し」を押します。

■ ご希望のプレート料理を押して、温度を設定します。

■ ディスプレイの指示に従います。

⚠ やけどの恐れがあります。
料理をオーブンから取り出すときは、オーブン用鍋つかみをご使用ください。
熱いお湯が食器の下部に溜まることがあります。

食器温め

このプログラムは、食器を温めるためのものです。

温度は 50 °C から 80 °C まで設定できます。

耐熱性の食器を使用してください。

■ ラックを棚位置 1 に置き、予熱する食器をラックに置きます。

■「特別プログラム ✲」を押します。

■「食器温め」を押します。

■ 必要であれば推奨温度を変更し、加熱時間を設定します。

■ ディスプレイの指示に従います。

⚠ やけどの恐れがあります。
食器をオーブンから取り出すときは、オーブン用鍋つかみをご使用ください。

■ 加熱した食器をオーブンから取り出します。

■ オーブンをオフにします。

その他の調理方法

イースト生地の発酵

このプログラムは、蒸気を加えずにイースト生地を発酵させるためのものです。

温度は 30 °C から 50 °C まで設定できます。

■ 「特別プログラム ✲ 」を押します。

■ 「イースト生地の発酵」を押します。

■ 必要であれば推奨温度を変更し、発酵時間を設定します。

■ ディスプレイの指示に従います。

蒸気を加えながらイースト生地を発酵させる場合は、適切な自動プログラムを選択してください。

ピザ

このプログラムは、ピザを焼くためのものです。

温度は160 °Cから250 °Cまで設定できます。

■ 「特別プログラム ✲ 」を押します。

■ 「ピザ」を押します。

■ 必要であれば推奨温度を変更し、加熱時間を設定します。

■ ディスプレイの指示に従います。

サバトプログラム

このプログラムは、宗教上のしきたりのためのものです。

サバトプログラムを選択し、それから調理モードおよび温度を選択します。

サバトプログラムは、ドアを開けて、閉めてからでなければ開始しません。

- 調理プログラムは上下加熱 ▭ あるいは下部加熱 ▭ を使用し、約 5 分後に開始します。
- オーブンは設定した温度まで加熱し、その温度を最大 72 時間保ちます。
- 庫内の照明は、ドアを開けても点灯しません。

「設定」−「照明」−「オン」を選択してある場合は、プログラムの実行中照明は点灯し続けます。

- プログラムの実行中は、「サバトプログラム」とディスプレイに表示され続けます。
- 時刻表示はオフになります。

開始したサバトプログラムは変更できません。また、「ユーザープログラム」の下にサバトプログラムを保存できません。

サバトプログラムは、オーブンをオフにしないとキャンセルできません。

サバトプログラムの使用

■ 「特別プログラム ✲ 」を押します。

■ 「サバトプログラム」を押します。

■ ご希望の調理モードを押します。

キッチンタイマーを使用している場合は、サバトプログラムを開始できません。

■ 温度を設定します。

■ 「OK」を押します。

オーブンに食品を入れる準備が整いました。

■ プログラムを開始するときに、ドアを開けます。

■ 食品をオーブンに入れます。

■ ドアを閉めます。

5 分後に、オーブンのヒーターがオンになります。

予定より早くプログラムを終了したい場合は以下の操作を行います。

■ オーブンをオフにします。

ジェントルベーキング

ジェントルベーキング プログラムは肉の調理に最適です。

温度は100°Cから250°Cまで設定できます。

- プログラム を押します。
- 「ジェントルベーキング」を押します。
- 必要な場合は、推奨温度を変更します。
- ディスプレイの指示に従います。

使用例

肉の種類	[℃]	[分]
ローストハム 約 1.5 kg	180	130 ～ 160
牛肉の蒸し煮 約 1.5 kg	180	160 ～ 180

温度

調理時間

記載されている時間はオーブンを予熱していない場合のものです。

食品の高さに応じて、棚位置 1 あるいは棚位置 2 を使用します。

一般的に、温度が範囲で示されている場合は、記載されている最も低い温度を設定して、最も短い調理時間が経過した時点で食品が調理されたかどうかを確認します。

初めはフタをしてローストしてください。ロースト時間の 3/4 が経過したらフタを取り、約 1/2L の水を加えてください。

冷凍食品・加工食品

ヒント

ケーキ・ピザ・バゲット

– ケーキ、ピザ、バゲットのような大きな冷凍食品は、ユニバーサルトレイ上に大きな面積を占めます。大きな冷凍食品をユニバーサルトレイに乗せて加熱すると、トレイがゆがみ、熱いうちはオーブンから取り外せなくなってしまいます。このような使用を続けると、ゆがみがひどくなります。このようなことが起こらないように、ベーキングペーパーを敷いたラックの上で加熱します。

– 各食品の包装に記載されている推奨温度の中で、最も低い温度を使用してください。

フライドポテト・コロッケ等の加熱

– フライドポテトのような小さな食品は、ユニバーサルトレイ上で調理できます。徐々に加熱されるように、ラックの上にベーキングペーパーを敷いてください。

– 各食品の包装に記載されている推奨温度の中で、最も低い温度を使用してください。

– 調理中に何度か裏返します。

方法

健康のため、食材を適切な状態に調理することが大切です。

ケーキ、ピザ、フライドポテトなどは、ほどよいきつね色に焼き、焦がさないように注意してください。

■ 各食品の包装に記載されている調理モード、推奨温度を使用してください。

■ オーブンを予熱します。

■ 各食品の包装に記載されている棚位置に食品を置きます。

■ 各食品の包装に記載されている、最も短い調理時間が経過した時点で、食品を確認します。

ヒント:本製品にはいくつかの冷凍食品／加工食品用の自動プログラムがあります（「自動プログラム」を参照）。

⚠ やけどの恐れがあります。
オーブンのヒーターがオフになっており、庫内が冷えていることを確認してください。

⚠ けがの恐れがあります。
製品を掃除するときは、スチームクリーナーは絶対に使用しないでください。蒸気が電気部品に達してショートの原因になることがあります。

本製品の外面は、不適切な洗剤に触れると、表面が変形または変色することがあります。
オーブンクリーナーやカルキ除去剤は、特にオーブン前面を損傷させます。
掃除の後に洗剤の残りがついていたら、すぐに取り除いてください。
本製品の外面は、傷つきやすい材質でできています。ガラス表面についた傷は破損原因にもなりますので注意してください。

不適切な洗剤

本製品の損傷を防ぐため、以下のものは使用しないでください。

- ナトリウム化合物、アンモニア、酸、塩素系漂白剤を含む洗剤
- カルキ除去剤を含む洗剤（オーブン前面に）
- 粉末またはクリーム状の研磨剤
- 溶剤を含む洗剤
- ステンレス用の洗剤
- 食器洗機用クリーナー
- ガラス用の洗剤
- セラミックヒーター用の洗剤
- 研磨剤を付けて使用したことのある、たわし、ブラシ、スポンジなどの、硬い研磨用ブラシおよびスポンジ
- メラミン製おそうじ用消しゴム
- 尖った金属べらなど
- 金属たわし
- しみ落とし
- オーブン用クリーナー *
- ステンレス製スチールパッド *

* これらのものはひどい汚れをパーフェクトクリーンが施された表面から取り去る場合は使用できます。

汚れを放置しておくと落とせなくなる可能性があります。
定期的にお掃除をしないで継続的にオーブンを使用すると、汚れを落とすことがさらに困難になります。
そのため、汚れはご使用のたびに落とすことをお勧めします。

付属品は食器洗機では洗えません。

便利なヒント

- 吹きこぼれた果汁やケーキの生地などの汚れは、オーブンやトレイが温かいうちに取り除くようにします。オーブンが熱くないことを確認してください。やけどの恐れがあります。
- 庫内を楽に掃除するために、オーブンドアを分解し、棚受けを取り外し、FlexiClip（フレキシクリップ）が付いている場合は取り外し、上部ヒーター／グリルヒーターを下げます。

普通の汚れ

オーブンのドアの周囲は、ファイバーガラス製のシールで保護されております。このシールは非常に傷つきやすいです。
このシールを掃除することは極力避けてください。

- 普通の汚れは、きれいなスポンジとお湯に溶かした食器用台所洗剤でまたは湿らせたマイクロファイバークロスで取り除きます。
- 汚れを落としたあとは、洗剤が残らないようにきれいな水でよくすすぎます。特にパーフェクトクリーン加工面では、残った洗剤によって汚れがこびり付きにくい性質が損なわれる恐れがあります。
- 洗浄・すすぎの後は、柔らかい布で表面を拭き取ります。

頑固な汚れ（FlexiClip を除く）

吹きこぼれた果汁やローストの肉汁によって表面が変色したままになったり、部分的につやが落ちてしまうことがあります。
変色したままになっても、ほうろうの効果に影響はありません。これらの変色箇所を無理に消し取ろうとしないでください。これらの汚れは、本取扱説明書の指示に従って掃除してください。

■ 焼きついてしまった付着物は、ガラススクレーパーか研磨作用のないスチールパッドを使用します。

■ パーフェクトクリーンほうろう加工についた非常に頑固な汚れは、オーブンクリーナーを使用して掃除できます。パーフェクトクリーン加工面が室温に下がってから、パッケージの指示に従ってオーブンクリーナーを使用してください。

市販のオーブンクリーナーは、冷えた加工面に対してのみ使用できます。使用時間は最大 10 分です。

■ オーブンクリーナーをつけてから効果が現れるまで、記載されている時間お待ちください。その後に、キッチン用スポンジを使用できます。

■ 掃除の後に、オーブンクリーナーの残りをよく水ですすぎ、柔らかい布で拭き取ります。

オーブン庫内の熱洗浄（パイロリティック）

オーブンを手でお掃除する代わりに、熱洗浄(パイロリティック)を使用できます。

熱洗浄（パイロリティック）中、オーブンは約 400 ℃以上まで加熱されます。これにより、庫内に残った汚れは熱分解されて灰になります。

本製品では、洗浄時間の異なる 3 レベルの熱洗浄（パイロリティック）を設定できます。

以下の 3 レベルより選択します。

－ レベル 1、軽い汚れ用

－ レベル 2、ひどい汚れ用

－ レベル 3、非常にひどい汚れ用

安全性のため、熱洗浄（パイロリティック）が開始すると同時にドアが自動的にロックされます。

ドアは、プログラムの完了時まで開けることができません。

例えば、電気代の安い夜間に熱洗浄（パイロリティック）を行うよう、タイマーを使用してプログラム開始時間を設定できます。

熱洗浄（パイロリティック）の終了後、残ったくずや灰は、簡単に拭き取れます。

熱洗浄（パイロリティック）の設定

熱洗浄（パイロリティック）に対応していない付属品は、熱洗浄（パイロリティック）中に発生する熱により破損します。
熱洗浄（パイロリティック）の開始前に、それらの付属品をオーブン庫内から取り出してください。
これは熱洗浄（パイロリティック）に対応していないオプション品でも同様です。

以下の付属品は熱洗浄（パイロリティック）に対応しており、オーブンから取り外す必要はありません。

－ 棚受け

－ FlexiClip（フレキシクリップ）HFC92

－ ラック HBBR92

■ 熱洗浄（パイロリティック）に対応していない付属品をオーブンからすべて取り出します。

■ ラックを一番高い棚位置に置きます。

ひどい汚れが残っていると、煙が発生し、熱洗浄（パイロリティック）が停止する場合があります。

■ 熱洗浄（パイロリティック）の開始前に、ひどい汚れがある場合は、取り除いてください。

熱洗浄（パイロリティック）の開始

⚠ やけどの恐れがあります。
熱洗浄（パイロリティック）中、オーブンのドアは通常の使用時よりもさらに高温になります。
お子様が、熱洗浄（パイロリティック）中のオーブンに触れないように十分注意してください。

- ■ お子様が、熱洗浄（パイロリティック）中のオーブンに触れないように十分注意してください。
- ■ 「お手入れ ◎」を押します。
- ■ 「熱洗浄（パイロリティック）」を押します。
- ■ 汚れの具合に応じて、熱洗浄（パイロリティック）のレベルを選択します。
- ■ 「OK」を押します。

ディスプレイの指示に従います。

- ■ 「OK」を押します。

「すぐに開始」

- ■ 熱洗浄をすぐに開始する場合は、以下の手順を実行します。
- ■ 「すぐに開始」を押します。
- ■ 「OK」を押します。

熱洗浄（パイロリティック）が開始されます。

ドアが自動的にロックされます。

ヒーター、冷却ファンが自動的にオンに切り替わります。

熱洗浄（パイロリティック）の間、照明は点灯しません。

熱洗浄（パイロリティック）の残り時間がディスプレイに表示されます。残り時間を変更することはできません。

熱洗浄（パイロリティック）の実行中に同時にキッチンタイマーを設定した場合、キッチンタイマーが終了するとアラーム音が鳴り 🔔 記号が点滅します。そして、ディスプレイに時間がカウントアップ表示されます。

🔔 センサーを押すと、アラーム音が止まり、表示も消えます。

「後で開始」

熱洗浄（パイロリティック）を後で開始する場合は、以下の手順を実行します。

- ■ 「後で開始」を押します。
- ■ 熱洗浄（パイロリティック）を開始する時刻を設定します。
- ■ 「OK」を押します。

ドアが自動的にロックされます。

設定した開始時刻がディスプレイに表示されます。プログラムが開始されるまでは、「変更」を押して開始時刻や終了時刻を変更できます。

開始時刻になると、ヒーター、冷却ファンが自動的にオンになります。残り時間がディスプレイに表示されます。

熱洗浄（パイロリティック）の終了時

残り時間が 0 時間になると、ドアのロックが解除されたことを知らせるメッセージがディスプレイに表示されます。

ドアロックの解除時には、以下のようになります。

- 「プロセス終了」とディスプレイに表示されます。
- アラーム音が鳴るように設定されている場合（「設定」－「音量」－「アラーム音」を参照）は、アラーム音が鳴ります。

■ オーブンをオフにします。

表示および音がオフになります。

⚠ やけどの恐れがあります。
熱洗浄（パイロリティック）で残ったくずや灰の拭き取り作業は、オーブンが冷めてから行ってください。

■ 熱洗浄（パイロリティック）で残ったくずや灰はオーブンの外へ拭き出し、付属品についたくずを拭き取ります。出る灰の量は、オーブンの汚れ具合により異なります。

きれいな湿らせたマイクロファイバークロスやお湯に少量溶かした食器用台所洗剤をつけたきれいなスポンジで、たいていの汚れは簡単に落とせます。

オーブンの汚れ具合によっては、ドアの内側のガラス板に汚れの層が見えることがあります。研磨作用のないキッチン用スポンジの裏側や、ステンレス製スチールパッドに少量の食器用台所洗剤を使用して取り除きます。

■ 熱洗浄（パイロリティック）の終了後、FlexiClip（フレキシクリップ）を何度か出し入れします。

注意

- オーブン前面の周囲をおおうファイバーガラス製のシールは、取り扱いに注意してください。こすったりしないでください。このシールを掃除することは極力避けてください。
- 熱洗浄（パイロリティック）の終了後、FlexiClip（フレキシクリップ）が変色して見えたり、その一部が光って見えたりすることがあります。これは FlexiClip（フレキシクリップ）の機能にまったく影響ありません。
- 吹きこぼれた果汁によって、ほうろう面が変色したままになることがあります。変色したままになっても、ほうろうの効果に影響はありません。これらの変色箇所を無理に消し取ろうとしないでください。

熱洗浄（パイロリティック）がキャンセルされた場合

熱洗浄（パイロリティック）がキャンセルされても、庫内の温度が 280 °C 未満に下がるまで、ドアロックは作動し続けます。

熱洗浄（パイロリティック）は、以下の状況で停止します。

– オーブンをオフにする場合

「電源をオフにしますか ?」とディスプレイに表示されます。

■ 「はい」を押すと、熱洗浄（パイロリティック）がキャンセルされます。

庫内の温度が 280 °C 未満に下がると、ドアロックは解除され、オーブンはオフになります。

■ 「いいえ」を押すと、熱洗浄（パイロリティック）の実行が続きます。

熱洗浄（パイロリティック）は実行を続けます。

– 停電の場合

停電の場合は「プログラムが中断されました。」とディスプレイに表示されます。

庫内の温度が 280 °C 未満に下がると、ドアロックは解除されます。

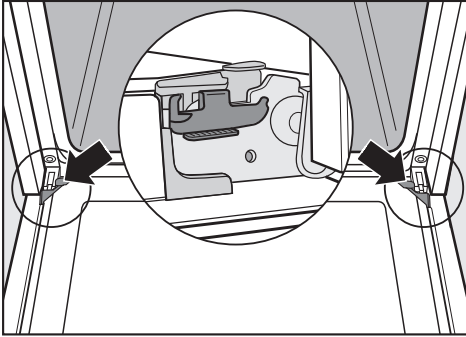
アラーム音が鳴るように設定されている場合（「設定」 – 「音量」 – 「アラーム音」を参照）は、アラーム音が鳴ります。

「プロセス終了」とディスプレイに表示されます。

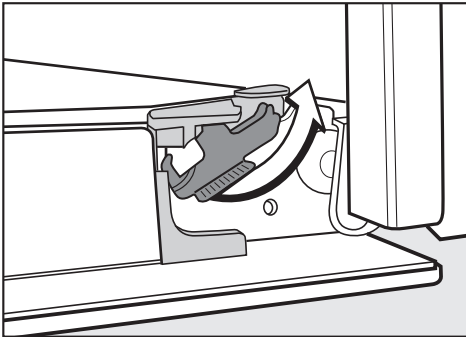
■ ⮌ を押します。

■ 熱洗浄（パイロリティック）を改めて開始します。

オーブンドアの取り外し

ドアの重量は、約 13.5 kg です。

オーブンのドアは、固定具でヒンジに接続されています。

左右のヒンジストッパーを解除してから、固定具からドアを取り外します。

■ ドアを完全に開きます。

■ 左右のヒンジストッパーの解除は、矢印の方向に、止まるところまで回します。

ドアが水平になっているときに、固定具から取り外そうとしないでください。ばねでストッパーが閉じ、本体に損傷を与えます。

取っ手を持ってドアを固定具から取り外そうとしないでください。取っ手が壊れることがあります。

■ ドアを、止まるところまで上方向に持ち上げます。

■ ドアの両側をしっかりと持ち、上方向に持ち上げて固定具から外します。
まっすぐに取り外すように気を付けてください。

オーブンドアの分解

オーブンドアは 4 枚のガラス板で構成されています。ガラス板の表面には熱を反射する被膜が施されている部分があります。ドアには通気口があります。

オーブンの作動中は、外側のガラス板が高温にならないよう空気がオーブンドアを通過します。

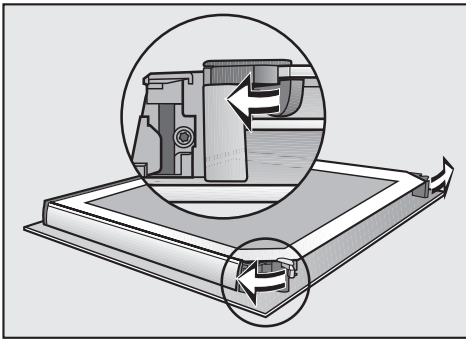
ガラス板の間に汚れが溜まった場合は、ドアを分解して掃除することができます。

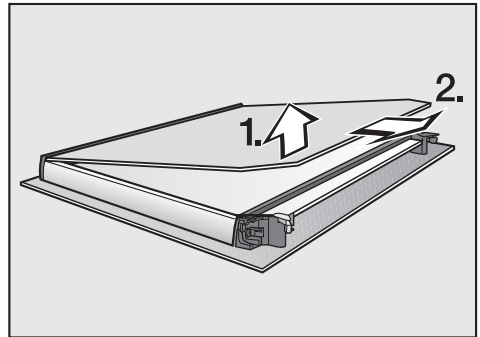
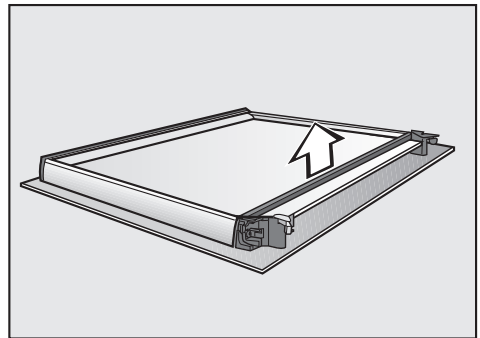
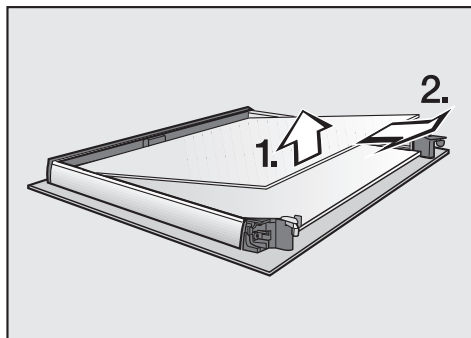
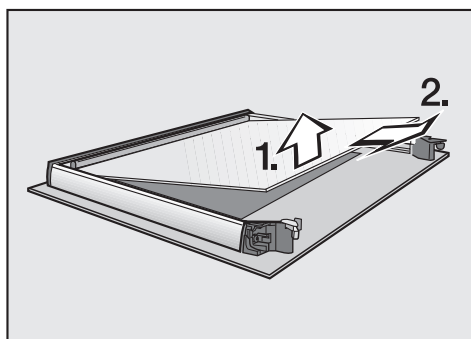
傷はガラスが割れる原因にもなりますので、特に気をつけてください。
ガラス板の掃除には、研磨剤、硬いスポンジやブラシ、尖った金属のスクレイパー類を使用しないでください。
ガラス板の掃除の前に、本製品の前面を掃除する場合の一般的な注意事項をお読みください。

ガラス板の表裏には、異なる被膜が施されており、庫内側の面には、熱を反射する被膜が施されています。掃除の後は、ガラス板を正しい向きに挿入してください。
オーブン用スプレーの使用により、アルミの縁取りの表面が損なわれる場合があります。
掃除に使用できるのは、お湯に少量溶かした食器用台所洗剤をつけたきれいなスポンジ、あるいはきれいな湿らせたマイクロファイバークロスだけです。
ドアの分解後は、ガラス板を割らないよう、特に注意してください。

⚠ けがの恐れがあります。

分解清掃をするときは、必ずオーブンドアを取り外してください。

■ 傷がつかないように、ふきんなどを敷いたテーブルの上に外側を下にして置きます。
取っ手がテーブルの端に沿うように置きます。清掃中に破損しないように、ガラスの板がぴったりつくように置きます。

■ ガラス板の固定具を外側に向けて開きます。

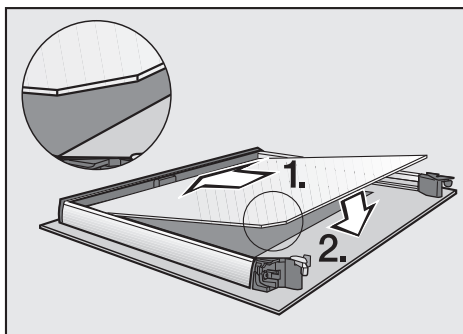
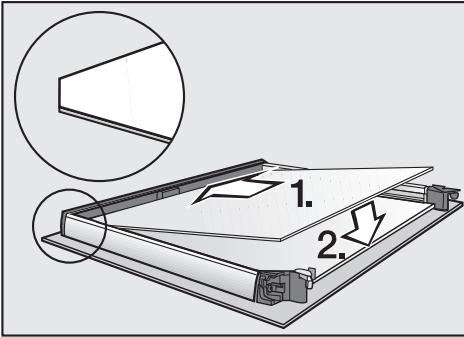
これで、内側のガラス板と 2 枚の中間板を取り外せます。

■ **静かに**内側のガラス板を持ち上げ、プラスチックの縁から取り外します。

■ ガラスファイバーシールを外します。

■ 2 枚の中間板のうち、上の中間板を静かに持ち上げ、取り外します。

■ 2 枚の中間板のうち、下の中間板を静かに持ち上げ、取り外します。

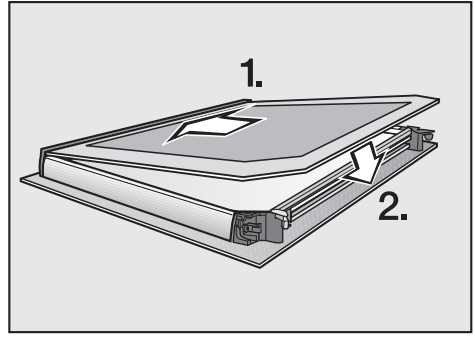
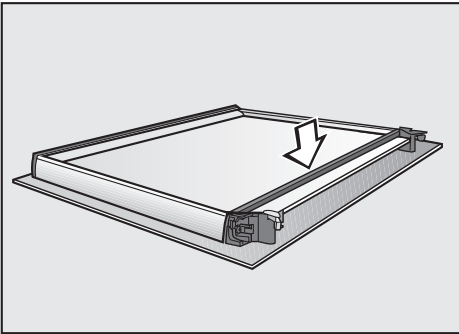
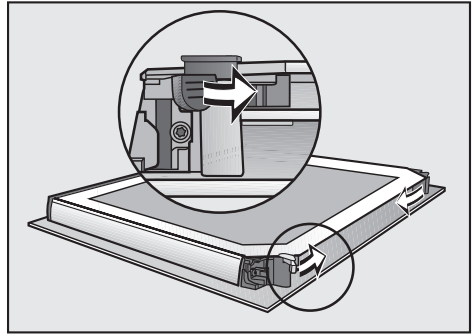
シールは、こすったりすることで破損する恐れがあります。絶対に必要な場合以外は、掃除しないでください。

■ きれいなスポンジとお湯に溶かした食器用台所洗剤や、湿らせたきれいなマイクロファイバークロスで、ドアのガラス板とその他の部品を掃除します。

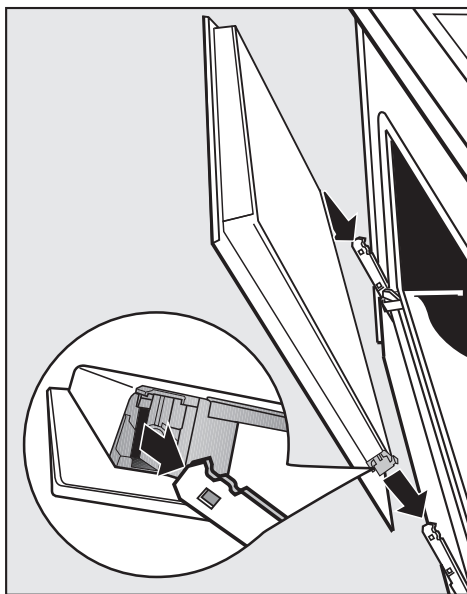
■ すべての部品を柔らかい布で拭き取ります。

掃除の後に、ドアを注意深く組み立てます。

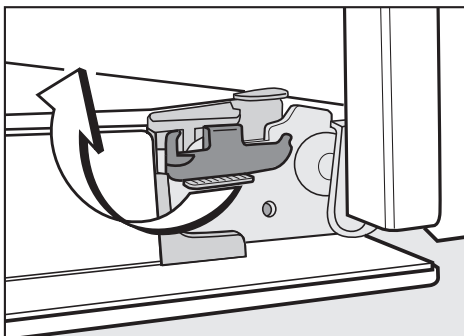
2 枚の中間板は同じものです。
正しく組み立て直すことができるように、1 つの角が切り取られた形になっています。

■ 下の方の中間板を、切り取られた角が左下になるようにように配置します。

■ 上の方の中間板を、切り取られた角が左上になるようにように配置します。

■ ガラスファイバーシールを元に戻します。

■ 内部のガラス板を、つやのない面を下にしてプラスチックの縁に押し込み、固定部にはめ込みます。

■ ガラス板の固定具を内側に向けて閉じます。

ドアの組み立てが終わり、オーブンに元どおりに固定できるようになりました。

オーブンドアの取り付け

■ ドアの両側をしっかりと持ち、ヒンジ固定具に差し込みます。ドアをまっすぐに差し込んでください。

■ ドアを完全に開きます。

掃除後にドアを取り付けるときは、ストッパーがしっかりロックされていることが重要です。しっかりロックされていないと、ドアが固定具からはずれ、壊れることがあります。

■ 左右のストッパーを下方向に、水平になるまで回し、ロックします。

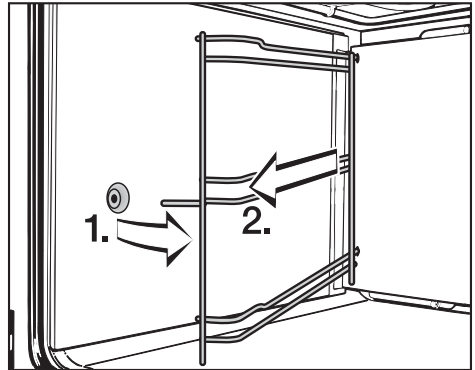
棚受けの取り外し

掃除のために、棚受けを取り外します。

⚠ けがの恐れがあります。
棚受けを取り外したまま、オーブンを使用しないでください。

FlexiClip（フレキシクリップ）が取り付けられている場合は、棚受けと一緒に取り外すことができます。

前もって別々に FlexiClip（フレキシクリップ）を取り外す場合は、「機能の説明」－「FlexiClip（フレキシクリップ）の取り外し」に記載された指示に従ってください。

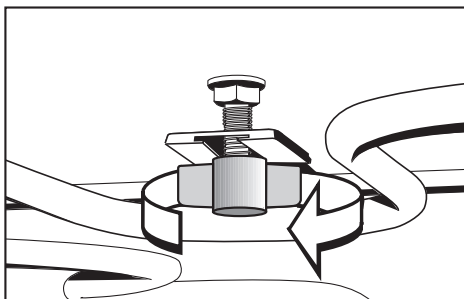
⚠ やけどの恐れがあります。
オーブンのヒーターがオフになっており、冷えていることを確認してください。

- 前面側の棚受けをホルダーから取り外し (1.)、棚受けをオーブンから引き出します (2.)。

取り付けは、逆の手順で行います。

- すべての部品が正しく取り付けられていることを確認してください。

上部ヒーター ・グリルヒーターの引き下げ

⚠ やけどの恐れがあります。
オーブンのヒーターがオフになっており、冷えていることを確認してください。

■ 棚受けを取り外します。

■ ウィングナットをゆるめます。

上部ヒーター／グリルヒーターは無理に引き下げないでください。破損する可能性があります。

■ 上部ヒーター／グリルヒーターを注意深く引き下げます。

オーブンの天井を掃除できるようになりました。

■ 上部ヒーター／グリルヒーターを引き上げ、ウィングナットをきちんと締めます。

■ 棚受けを取り付けます。

スチーム噴射システムのカルキ除去 ⇄

カルキ除去を実行するタイミング

カルキ除去の頻度は、お住まいの地域の水の硬度により異なります。

カルキ除去はいつでも実行できます。

ただし、オーブンが正しく作動するように、オーブンを一定回数使用するとカルキ除去の実行を促すメッセージが自動的に表示されます。

カルキ除去まであと 10 回しかオーブンを使用できなくなると、メッセージが表示されます。ディスプレイに回数が「0」までカウントダウン表示されます。回数が「0」になると、蒸気を利用した調理モードや自動プログラムは使用できなくなります。
カルキ除去を実行するまで、それらの機能は使用できません。

蒸気を利用しない調理モードや自動プログラムは使用できます。

カルキ除去プログラムの順序

カルキ除去を開始したら、最後まで完了させる必要があります。キャンセルはできません。

カルキ除去プログラムは約 90 分かかり、以下の段階に分かれています。

1. 準備
2. カルキ除去剤溶液の取り込み
3. 活性化段階
4. すすぎ 1
5. すすぎ 2
6. すすぎ 3
7. 残った水の蒸発

準備

本製品に付属のカルキ除去剤を使用することをお勧めします。これらはミーレ製品に最適なカルキ除去ができるように開発されています。

他の種類のカルキ除去剤には、クエン酸以外の酸や、例えば塩化物のような望ましくない物質が含まれており、オーブンを損傷させることがあります。
また、カルキ除去剤溶液が適切な濃度でない場合は、十分なカルキ除去効果が保障されません。

ミーレのカルキ除去剤はミーレよりお求めいただけます。
または Web サイト（www.miele-store.jp）からもご購入いただけます。

約 1 リットルの容量がある容器を用意してください。

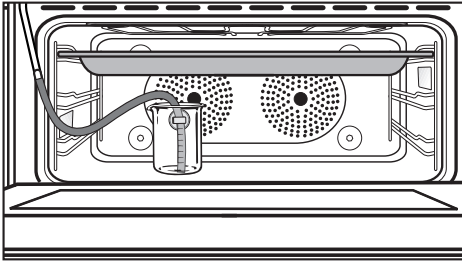
カルキ除去剤を混ぜる比率に関する指示に注意深く従ってください。比率を間違えると、オーブンが損傷する恐れがあります。

- 冷たい水道水約600mlに、カルキ除去剤1錠を溶かします。
- 付属の吸引キャップ付きプラスチックチューブをお手元に用意します。

カルキ除去の実行

1. 「お手入れ ⓪」を押します。
2. 「カルキ除去」を押します。

モイスチャープラス ［⚱］ や、蒸気を使う自動プログラムがすでにロックされている場合は、「OK」を押すことで、直ちにカルキ除去プログラムを開始できます。

3. 使用済みのカルキ除去剤溶液を溜めるため、ユニバーサルトレイを一番上の棚位置に奥まで挿し入れます。メッセージを確認し、「OK」を押します。
4. カルキ除去剤溶液を入れた容器を、オーブンの床面に置きます。

❺ プラスチックチューブの片方の口を給水パイプに取り付けます。

❻ プラスチックチューブのもう片方の口を、カルキ除去剤溶液を入れた容器の底につけ、吸引キャップで固定します。

❼ ドアを閉めます。

❽「OK」を押します。

水の取り込みが始まります。処理中はポンプ音が聞こえます。

水の取り込みは「停止」や「開始」を選択することで、中断や再開ができます。

指定される溶液の量は、実際に取り込まれる量よりも多くなります。そのため、オーブン庫内にすべて取り込まれず、容器内に少量の溶液が残ります。

水の取り込みが終わると、メッセージがディスプレイに表示されます。

❾「OK」を押します。

活性化段階が始まります。残り時間がカウントダウン表示されます。

❿ ドアを開けます。

⓫ 容器はそのまま、チューブが給水パイプにつながった状態にしておきます。活性化段階中、システム内にさらに水を取り込むために、容器に約 300ml の水を追加します。

⓬ ドアを閉めます。

約 5 分間隔で、さらに水がシステム内に取り込まれます。しばらくポンプの作動音が聞こえます。

カルキ除去中は、照明と冷却ファンが作動しています。

アラーム音が鳴るように設定されている場合は、活性化段階の終了時にアラーム音が鳴ります（「設定」－「音量」－「アラーム音」を参照）。

掃除とお手入れ

スチーム噴射システムにカルキ除去剤溶液が残らないように、**活性化段階の最後**にスチーム噴射システムを洗浄する必要があります。

洗浄を行うには、新しい水道水約 1 リットルでシステム内を洗い流します。すすぎ後の水がユニバーサルトレイに溜まります。すすぎは 3 回繰り返します。

すすぎの処理に関するアドバイスがディスプレイに表示されます。

⓭ オーブンからユニバーサルトレイを取り出し、溜まった水を捨てます。トレイをオーブンの一番上の棚位置に戻します。

⓮ プラスチックチューブを容器から外します。

⓯ 容器をすすぎ、新しい水道水約 1L を注ぎます。

⓰ 容器をオーブン内に戻し、プラスチックチューブを入れて固定し、ドアを閉めます。

⓱「OK」を押します。

最初のすすぎに使用する水の取り込みが始まります。

水はスチーム噴射システム内を洗い流し、ユニバーサルトレイに溜まります。

2 回目のすすぎの処理に関するアドバイスがディスプレイに表示されます。

⓲ オーブンからユニバーサルトレイを取り出し、溜まった水を捨てます。トレイをオーブンの一番上の棚位置に戻します。

⓳ プラスチックチューブを容器から外します。容器をすすぎ、新しい水道水約 1L を注ぎます。

⓴ 容器をオーブン内に置き、プラスチックチューブを入れて固定し、ドアを閉めます。

㉑「OK」を押します。

㉒ 同じ手順を繰り返し、**3 回目のすすぎ**を行います。

蒸発処理中は、溜まった水が入ったユニバーサルトレイを一番上の棚にそのまま置いておきます。

㉓「水の吸収が完了しました」という表示が現れます。確認して「OK」を押します。

3 回目のすすぎの後に、**残った水の蒸発処理**が始まります。

> ⚠ **やけどの恐れがあります。**
> **残った水の蒸発処理中にオーブンのドアを開けないでください。**

㉔ 容器とプラスチックチューブをオーブンから取り出します。

㉕ ドアを閉めます。

㉖「OK」を押します。

オーブンのヒーターがオンになります。蒸発処理の残り時間がディスプレイにカウントダウン表示されます。

蒸発処理の間、残っている水の量に応じて残り時間が変化することがあります。

蒸発処理の終了時に、カルキ除去後の庫内の掃除に関する指示がディスプレイに表示されます。

㉗「OK」を押します。

「プロセス終了」とディスプレイに表示されます。

㉘ ⮌ を押して、メインメニューに戻ります。

> ⚠ **やけどの恐れがあります。**
> **オーブンが冷めてから庫内や付属品を洗ってください。**

㉙ ユニバーサルトレイを取り出し、溜まった水を捨てます。オーブン庫内を掃除し、結露や残ったカルキ除去剤を取り除きます。

> **オーブン庫内が完全に乾くまで、オーブンドアを閉めないでください。**

こんなとき、どうしたらいい？

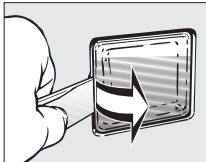
ここでは、弊社コンタクトセンターにお問い合わせいただく前に、軽度のトラブル（誤った操作によるものを含む）を解決するヒントを説明します。ここに記載された手順を実施しても解決できない場合は、弊社コンタクトセンターまでお問い合わせください（連絡先は最終ページをご覧ください）。

設置、メンテナンス、および修理は適切な認定を受けた有資格者が行う必要があります。無資格者による修理などは危険です。
正規の修理技術者以外による作業によって生じた損害は、保証対象外となります。
ご自身でオーブンのケースを開けたりしないでください。

問題	考えられる原因と解決方法
画面が表示されない。	時刻表示がオフに設定されています。時刻はオーブンをオンにしないとディスプレイに表示されません。 時刻を常に表示させることもできます（「設定」－「現在時刻」－「時刻表示」を参照）。
	電気がオーブンに供給されていません。 ■ ブレーカー（ヒューズ）が落ちていないかどうかを確認します。落ちている場合、電気の有資格者または弊社コンタクトセンターにご連絡ください。
オーブンをオンにしようとすると、「システムロック」とディスプレイに表示される。	システムロックが作動中です。 記号を 6 秒以上押すことにより、システムロックが解除され、調理プログラムを実行できるようになります。 システムロックを常に停止させておくことができます（「設定」－「システムロック」を参照）。

問題	考えられる原因と解決方法
オーブンが加熱しない。	■ デモモードが「オン」に設定されていないかどうかを確認します（「設定」－「ショールームプログラム」を参照）。 デモモードがオンに設定されている場合、オーブンは作動しますが加熱はしません。 ■ デモモードを停止します。
「停電－プログラムが中断されました。」とディスプレイに表示される。	停電が発生し、そのために進行中のプログラムが停止しました。 ■ オーブンをオフにして、再度オンにします。 調理プログラムを改めて開始します。
「12:00」とディスプレイに指示される。	200 時間以上の停電が起こりました。 ■ 日付と時刻を再設定します。
「最大運転時間に達しました」と突然ディスプレイに表示される。	オーブンが異常に長い時間作動し続けており、切り忘れ防止機能が作動しました。 ■ 「OK」を選択します。⮌ を押して、「プロセス終了」の表示を消します。 オーブンが使用できるようになります。
「⚠ 故障 XX」とディスプレイに表示される。	お客様では解決できない問題が発生しました。 ■ 弊社コンタクトセンターにご連絡ください。

問題	考えられる原因と解決方法
「ドアがロックされていません」とディスプレイに表示される。	熱洗浄（パイロリティック）のためのドアがロックされていません。 ■ オーブンをオフにして、再度オンにします。 再度、熱洗浄（パイロリティック）を開始します。 再度ディスプレイに表示される場合は、弊社コンタクトセンターにご連絡ください。
「ドアが解除されません。」とディスプレイに表示される。	熱洗浄（パイロリティック）のドアロックが解除されていません。 ■ オーブンをオフにして、再度オンにします。 それでもドアロックが解除されない場合は、弊社コンタクトセンターにご連絡ください。
「カルキ除去」機能を選択すると、「この機能は現在利用できません。」とディスプレイに表示される。	スチーム噴射システムが故障しています。 ■ 弊社コンタクトセンターにご連絡ください。
自動プログラムを選択すると、「湿度制御エラー ー モイスチャー機能なしで自動プログラムが作動しています。」とディスプレイに表示される。	スチーム噴射システムが故障しています。 ■ 弊社コンタクトセンターにご連絡ください。 自動プログラムはスチーム噴射なしで作動できます。

問題	考えられる原因と解決方法
モイスチャープラス を選択すると、「湿度制御エラー － モイスチャープラスは利用できません。」とディスプレイに表示される。	スチーム噴射システムが故障しています。 ■ 弊社コンタクトセンターにご連絡ください。 ■ モイスチャープラス の代わりに熱風加熱プラス を使用します。
蒸気を利用したプログラムが、水を取り込まない。	■ デモモードが「オン」に設定されていないかどうかを確認します（「設定」－「ショールームプログラム」を参照）。 オーブンはデモモードで使用できますが、スチーム噴射システムのポンプは作動しません。 ■ デモモードを停止します。
調理プログラムが終わった後にノイズが聞こえる。	調理プログラムの終了後も冷却ファンが作動しつづけます（「設定」－「冷却ファン作動」を参照）。
ラックやその他の付属品の出し入れ時に変な音がする。	棚受けには熱洗浄（パイロリティック）に耐性のある加工が施されており、付属品の出し入れ時に摩擦音がします。摩擦音を小さくするには、熱耐性のある調理油をキッチンペーパーに数滴つけて拭き、棚受けを滑りやすくします。熱洗浄（パイロリティック）が終わるたびに、この手順を繰り返します。

こんなとき、どうしたらいい？

問題	考えられる原因と解決方法
オーブンの電源が切れる	オーブンがオンになって、あるいは調理プログラムが終了して一定時間内に何もアクションがなければ、省エネのためにオーブンは自動的にオフになります。 ■ オーブンを再度オンにします。
ベーキング早見表の時間が経過してもケーキやクッキーが焼けていない。	レシピに記載されている温度と異なる温度が使用されています。 ■ レシピに記載されている温度を選択します。
	レシピに記載されている量と異なる量の材料が使用されています。 ■ レシピを再確認します。水分や卵の量を増やすと、生地の水分が増すので、焼き時間を長くしなければなりません。
焼きむらがある。	誤った温度、あるいは誤った棚位置を選択しています。 少々の焼きむらが出るのは異常ではありません。焼きむらがはげしい場合は、設定温度および棚位置が正しいかどうかを確認します。
	ベーキング容器の材質や色が選択した調理モードに適していません。 上下加熱 には、明るい色の型、光沢のある型はあまり適していません。光沢のない、暗い色の型を使用します。
	キャタライザーの設定が高すぎます。スポンジケーキのような柔らかくて崩れやすい食品では、焼きむらにつながることがあります。 キャタライザーのにおい抑止機能レベルの設定を下げるか、キャタライザーをオフにします（「設定」－「キャタライザー」を参照）。

問題	考えられる原因と解決方法
オーブンの照明がすぐにオフになる。	オーブンの照明は、15 秒後にオフになるように設定されています（初期設定）。 この初期設定は変更できます（「設定」－「照明」を参照）。
天井の照明がつかない。	庫内灯のハロゲンランプを交換する必要があります。 ⚠ やけどの恐れがあります。 オーブンのヒーターがオフになっており、冷えていることを確認してください。 ■ 本製品から電源を遮断します。 ■ 庫内灯カバーを反時計回りに 1/4 回転し、シールと一緒に下方向に引っ張って外します。 ■ 新しいハロゲンランプに交換します。 ■ 庫内灯カバーをシールと一緒に元に戻し、時計回りに回して固定します。 ■ 本製品を電源に接続し直します。

問題	考えられる原因と解決方法
側面の照明がつかない。	庫内灯のハロゲンランプを交換する必要があります。 ⚠ やけどの恐れがあります。 オーブンのヒーターがオフになっており、冷えていることを確認してください。 ■ 本製品から電源を遮断します。 ■ 棚受けを取り外します。 ■ オープナーを使って､庫内灯カバーをフレームから外します。 ■ 新しいハロゲンランプに交換します。 ■ 庫内灯カバーを元の固定具に押し込み､棚受けを戻します。 ■ 本製品を電源に接続し直します。

アフターサービス・型式表示シール

ご自分では修理できない故障が生じた場合や、本製品が保証期間中の場合は、下記にお問い合わせください。

－　ミーレ販売代理店

－　ミーレ・ジャパンのコンタクトセンター（最終ページを参照）

コンタクトセンターにお問い合わせになる場合、型式表示シールに記載された、ご使用の機器の型番と製造番号をお知らせください。

■　修理受付および製品に関するご相談や使い方についてのお問い合わせは、月－金（土日祝を除く）の 9:00 から 17:30 までとさせていただきます。

電源接続

電気配線等の作業は、すべて厳正に国および地域の電気設備基準にしたがって適任な有資格者が行わなければなりません。

無資格者による設置、修理、その他の工事は危険です。当社は、無許可の工事の責任は負いかねます。

設置または修理作業が完了するまで、本製品の電源を切ってあることを確認してください。

本製品は必ず正しく設置してから使用してください。すべての電気部品を確実に遮へいするには正しく設置する必要があります。充電部は露出させないでください。

本製品を延長コードで電源と接続しないでください。延長コードを使用した場合、本製品の安全性は保証されません。

電圧、定格消費電力、周波数については、型式表示シールに記載してあります。これらの数値が屋内の主電源に一致していることを確認してください。

本製品の接続は、必ず電気設備基準に合ったブレーカーを経由して行ってください。

<重要>

単相三線式 200V 30A（アース付）専用コンセントコードにて納品されます。

コンセントの形状を確認の上、確実に接続してください。

<警告>

本製品は、必ず接地（アース）してください。

<重要>

本製品の電気的安全性は、電気設備基準に合った有効な接地を行って初めて約束できます。この基本的な安全基準を電気工事士がテストすることはとても重要なことです。感電などの不十分な接地の結果に対する製造者責任は負いかねます。

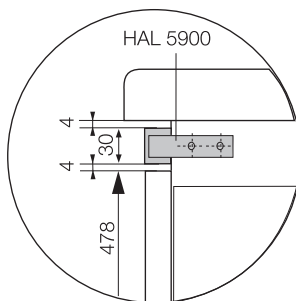
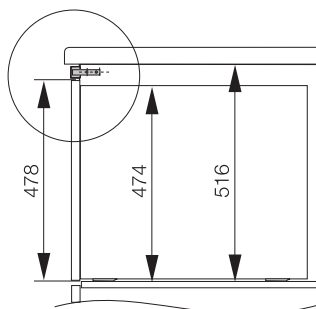
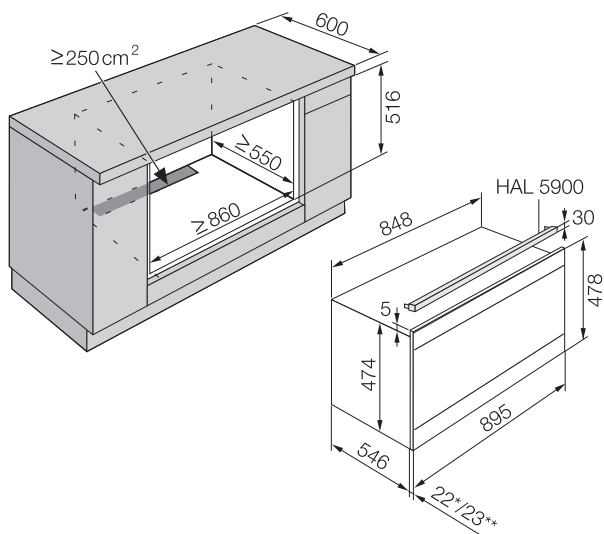
直接的または間接的に、不正な設置や接続が行われた場合の被害・損害に対しては、いずれの場合も製造者責任を負いかねます。

本製品および設置場所の寸法

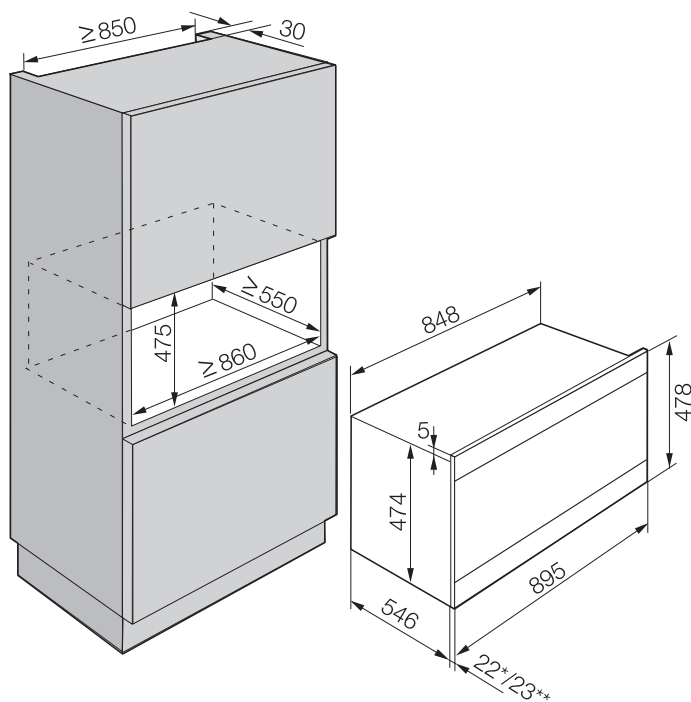
寸法は mm 単位

ベースユニットの設置

別売りの HAL5900 (90 cm) は、オーブンをベースユニットへ取り付ける場合にのみ必要となります。

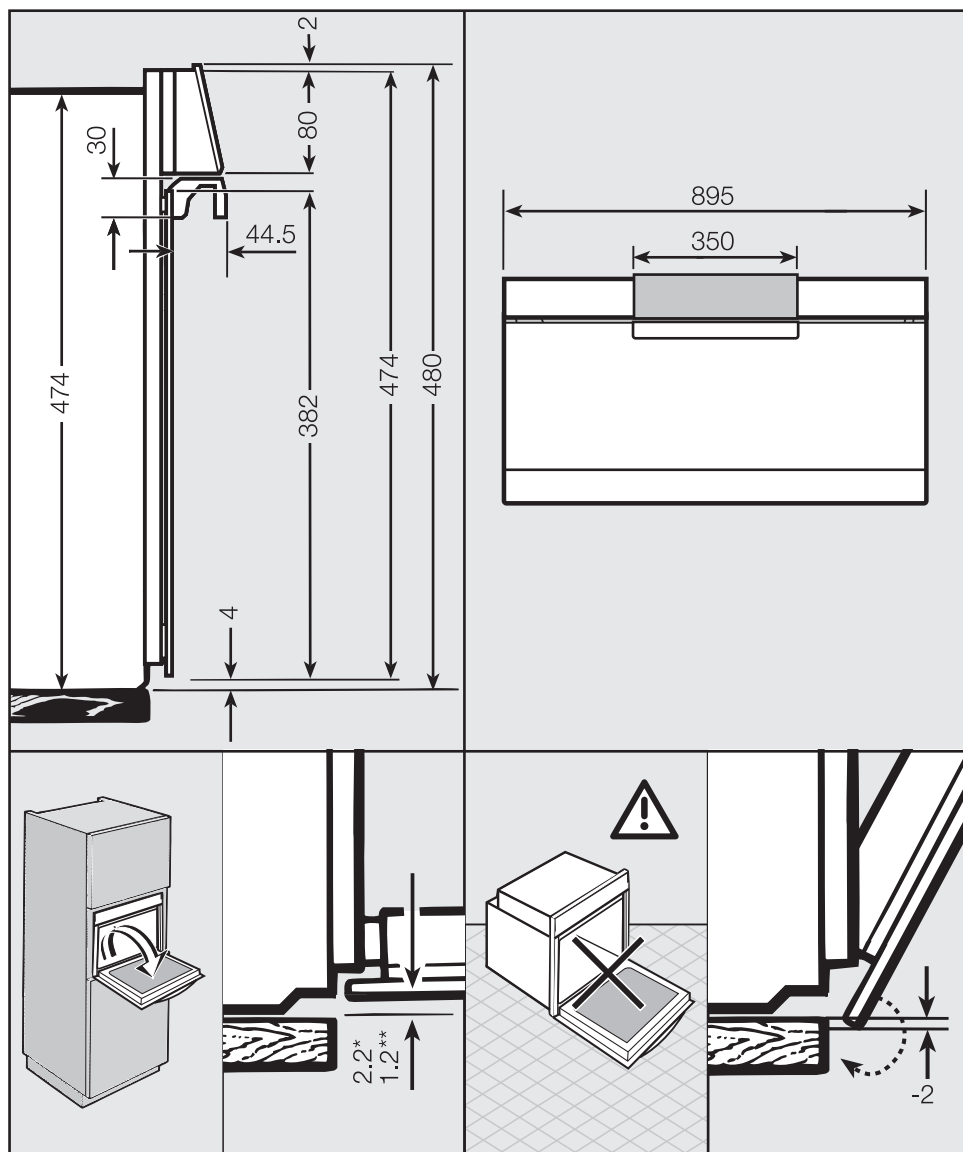
■ 天板下のベースユニットの開口部分に HAL5900 を取り付けます（図の下半分を参照）。

*　前面がガラスのオーブン
**　前面が金属のオーブン

取り付け図

トールユニットの設置

*　前面がガラスのオーブン

**　前面が金属のオーブン

前面の寸法

寸法は mm 単位

*　前面がガラスのオーブン

**　前面が金属のオーブン

オーブンの設置

⚠ 本製品は、設置キャビネットに正しく設置してから作動させてください。

正しく機能するために、オーブンには冷気を適切に供給する必要があります。

冷気の供給が妨げられないようにしてください。

– 設置キャビネットに、背板を取り付けないでください。

– オーブンを置く棚が壁面に接触しないように注意してください。

– 設置キャビネット内に、断熱材を貼らないでください。

また、薪ストーブといった他の熱源により、冷気が過度に加熱されないようにしてください。

設置の前に

■ オーブンを電源に接続する前に、ブレーカーをオフにします。

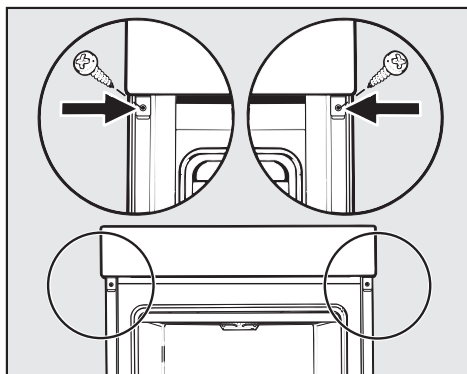
取り付け

■ オーブンを電源に接続します。

ドアの取っ手を持って製品を持ち上げないでください。ドアが損傷します。
側面両側にある取っ手を使用してください。

本製品の設置前に、オーブンドアを取り外し（「掃除とお手入れ」－「オーブンドアの取り外し」を参照）、オーブン内部の付属品を取り外すことを推奨します。これにより設置が容易になります。
また、ドアの取っ手を持って製品を運ぶこともできなくなります。

■ 側面の運搬用取っ手の所まで、オーブンを設置キャビネットに押し込みます。
側面の運搬用取っ手を取り外し、オーブンを設置キャビネットに完全に押し込み、位置を調節します。

■ ドアを開けます（あらかじめドアを取り外していない場合）。

■ 付属している 2 本のネジを、オーブンの縁にある穴に通して設置キャビネットの側壁に固定します。

■ オーブンドアを取り外してある場合は、ドアを元どおりに固定します（「掃除とお手入れ」－「オーブンドアの取り付け」を参照）。

愛情点検

長年ご使用の電気オーブンの点検を!

ご使用の際、
このようなことはありませんか

- ●スイッチを入れてもときどき運転しない時がある
- ●運転中に異常な音や振動がする
- ●本体ケースが変形していたり、異常に熱い
- ●電気オーブンにさわるとビリビリ電気を感じる
- ●その他の異常や故障がある

● 使用を中止してください ●

このような場合、事故防止のため、スイッチを切りコンセントから差し込みプラグを抜いて、必ずお求めの販売店に点検・修理をご相談ください。ご自分での修理は危険な場合がありますから、絶対になさらないでください。

ご不明な点は下記までお問い合わせください。

ミーレ・ジャパン株式会社

コンタクトセンター
固定電話からはフリーダイヤル 0120-310-647
携帯電話・PHSからはナビダイヤル 0570-096-300

〒153-0063 東京都目黒区目黒2-10-11 目黒山手プレイス

www.miele.co.jp

H6890BP

ja - JP

M.-Nr. 10 188 370 / 01